

HIGUERÓN
Resort

Gala
NOCHE VIEJA
NEW YEAR'S EVE GALA

EDICIÓN ESPECIAL
CENA ESTRELLA MICHELÍN
SPECIAL EDITION MICHELIN-STAR DINNER

Diego Gallegos ❀ ❀

CHRISTMAS SEASON 2024

Gala FIN DE AÑO

Experiencia

Cóctel de bienvenida

Cena de gala Estrella Michelin
por Diego Gallegos

Barra libre, re-cena
y cotillón hasta las 06:00h.

La velada estará amenizada con
la mejor música en directo y DJ

Adultos 365€ / persona
Niños (hasta 12 años) 100€ / persona
(IVA INCLUIDO)

Gala con alojamiento

Botella de cava y bombones
en habitación para dar la bienvenida
al nuevo año 2025

Habitación doble
con desayuno/brunch buffet
desde las 09:00h. hasta las 13:00h.
para dos personas

Late check out hasta las 15:00h.

830€
(IVA INCLUIDO)

NEW YEAR'S EVE

Gala

Experience

Welcome Cocktail

Michelin-Star Gala Dinner
by Diego Gallegos

Open Bar, Late-Night Bites,
and Party Favors until 6:00 AM.

The evening will be enlivened with
the best live music and DJ

Adults: €365 per person
Children (up to 12 years): €100 per person
(VAT INCLUDED)

Gala with accommodation

Bottle of Cava and Chocolates
in the room to welcome
the New Year 2025

Double room with
Brunch Buffet Breakfast
from 9:00 AM to 1:00 PM
for two people

Late Check-Out until 3:00 PM

830€
(VAT INCLUDED)

CENA DE GALA NOCHEVIEJA

por Diego Gallegos 

NEW YEAR'S EVE DINNER



Menu
FIN DE AÑO
NEW YEAR'S EVE MENU

CÓCTEL DE BIENVENIDA

- Moët Chandon Brut Imperial Rosé -

**Mochi de queso de oveja con chutney
de mango de la Axarquía**

Sheep cheese mochi with Axarquía mango chutney

Temaki de vaca madurada con caviar de Riofrío

Aged beef temaki with Riofrío caviar

Ravioli de gamba roja con emulsión de plancton

Red prawn ravioli with plankton emulsion

Ceviche de atún salvaje con leche de tigre y caviar

Wild Tuna Ceviche with tiger's milk and caviar

**Crema fría de bogavante, anguila ahumada,
mariscos y encurtidos**

*Chilled Lobster Cream Soup with smoked eel,
seafood and pickled vegetables*

Rodaballo en salsa verde y huevas de trucha

Turbot in green sauce with trout roe

**Tournedos de ternera, puré de tubérculos,
salsa Perigord y trufa**

*Beef Tournedos, root vegetable purée,
Perigord sauce and truffle*

**Chocolate negro, emulsión de aceite de oliva
y crujiente de avellana**

*Dark Chocolate Mousse with olive oil
emulsion and hazelnut crunch*

Dulces Navideños

Christmas Sweets

Diego Salgado



NEW YEAR'S EVE MENU



Diego Sallegos ❀❀

HIGUERÓN
Resort

BODEGA
drinks and beverages

VINO BLANCO *WHITE WINE*
Ossian - IGP Castilla y León

VINO TINTO *RED WINE*
PSI Dominio de Pingus
DO Ribera del Duero

WELCOME TO 2025
Moët Chandon Vintage 2016

Agua, cerveza y refrescos
Water, beer and soft drinks

Let's toast!

WWW.HIGUERONHOTEL.COM

HIGUERÓN
Resort

Gala
NOCHE VIEJA
NEW YEAR'S EVE GALA

+ INFO

hotel@higueronhotel.com

+34 951 505 101

CHRISTMAS SEASON 2024