



MARINA

RESORT BENIDORM



El último Vibe del año Nochevieja 2025

Menú 2025 Gala Fin de Año

Cocktail de Bienvenida:

Jamón Ibérico 100% Bellota.
Mini blinis de caviar con mantequilla ahumada.
Sopa de ajo castellana con huevo de codorniz escalfado.

Entrante:

Alcachofa de la Vega Baja y alioli de azafrán con taquitos de sepionet de la Bahía.

Carne:

Cordero lechal al horno con hierbas de la Sierra Aitana
y parmentier de boniato.

Sorbete: de limón al Cava.

Pescado:

Lomo de lubina al horno sobre cama de calabaza asada,
salsa de piquillos y aceite de albahaca.

Postre:

Milhojas de crema de turrón de Jijona con helado de almendra.
Dulces navideños.

Bodega:

Vino blanco, tinto y rosado.
Agua mineral, refrescos y cervezas.
Cava de honor.

Uvas de la Suerte · Cotillón · Brindis a medianoche
Música en directo · Resopón Chocolatada

Se precisa etiqueta:
Mujeres traje de noche y hombres traje



Fin de Año 2025

Cocktail de Bienvenida

Cena de Gala

Cotillón y Uvas de la Suerte

Barra libre hasta las 03h del día 1 de enero

Música en directo

Resopón Chocolatada



Condiciones: La cena de gala está incluida, no es un servicio extra. Las condiciones aquí no detalladas se regirán por la tarifa general de Invierno 2025-2026. El hotel trabaja con tarifas dinámicas por lo que según su criterio los precios pueden variar, respetando las reservas confirmadas hasta el momento de cambio. Precios con IVA incluido.

Código de vestimenta: Etiqueta.

Cena de Gala: 170€/persona

