

MARINA
RESORT BENIDORM
★★★★

El último
Vibe del año
Nochevieja 2025

Menú 2025 Gala Fin de Año

Para ir abriendo boca:

Jamón Ibérico 100% Bellota.

Mini blinis de caviar con mantequilla ahumada.

Delicias del Chef.

Entrante individual:

Trío de marisco.

Carne:

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

Pescado:

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

Postre:

Galleta Speculoos & 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

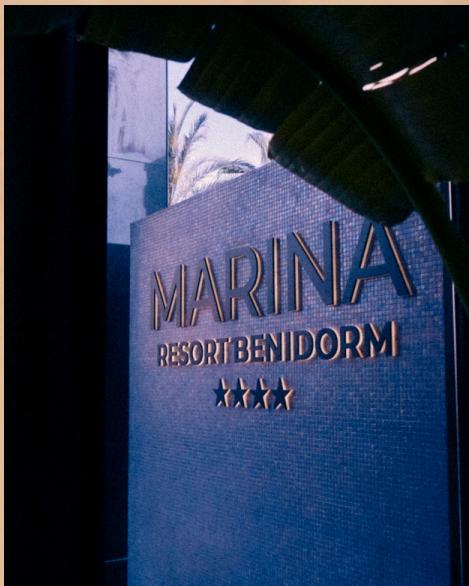
Cena de Gala

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 puedes variar, respetando las reservas confirmadas hasta el momento de cambio. Precios con IVA incluido.

Código de vestimenta: Etiqueta.

Cena de Gala: 170€/persona

