

## Menú Fin de Año

### Entrada individual

Huevo, Hongos y Trufa.

### Entrada para compartir al centro de la mesa

Jamón Ibérico de Bellota con Emulsión de Tomate y Aceite.

Queso Trufado al aceite de miel y piñones.

### De la mar

Skrei de Bacalao con verduras y Ali –Oli de Membrillo.

### De la montaña

Solomillo de ternera con crema de hongos, foie y patatas puente nuevo.

### Para finalizar

Brownie de chocolate templado con helado artesano de mandarina y ron de Guatemala.

### Servicios y productos incluidos

Agua Solán de Cabras

Uvas de Noche Vieja

Café o infusión

Dulces Navideños

Bolsa de cotillón

**Pvp: 95 € iva incluido**

Menú diseñado para mayores de 12 años

### Servicio de bebidas no incluido

Bodega a elección del cliente

Copas de sobremesa no incluidas

Menú con servicio por mesas completas. Sólo bajo reserva anticipada antes del 18 Diciembre.

\* La cena de "Fin de Año" dará comienzo de forma puntual a las 21:00 h \*

## Menú infantil de Fin de Año :

### Entradas para compartir al centro de la mesa

Jamón Ibérico con emulsión de tomate y aceite

Croquetas de la casa o similar

### Plato individual:

Solomillo de ternera con patatas fritas

### Para finalizar

Helado de chocolate y vainilla artesano

### Servicios y productos incluidos

Agua Solán de Cabras

Uvas de Noche Vieja

Dulces de Navideños

Bolsa de cotillón

**Pvp: 85 € iva incluido**

Menú diseñado para menores de 12 años

A las 20:30 h, el establecimiento ofrecerá una consumición de cortesía antes comienzo del evento que consistirá :

**" 1 copa por persona de champagne Louis Roederer brut premier o similar ."**

El establecimiento ofrecerá servicio de cotillón con una zona acondicionada para bailar hasta las 01:30 de la madrugada, poniendo fin al evento a las 02:00 h. Para disfrutar de una noche tan especial, el entorno ofrece distintos locales cercanos al hotel, en el que podrán disfrutar si les apetece de una fantástica velada hasta altas horas de la madrugada.

En fechas especiales como Navidades, ( Noche Buena, Navidad, Fin de año, Año nuevo y Reyes incluido) las posibles promociones tanto on line como off line quedaran sin efecto, y sólo serán válidas en caso de que el hotel las reconfirme a través de mail expresamente.

\* Las Mayas se reserva el derecho de modificación de los menús, condiciones y promociones sin previo aviso en base a la adaptabilidad del mercado \*

## Menú de Año Nuevo

### Entrada individual

Croqueta artesana de Jamón ibérico.

### Entrada para compartir al centro de la mesa

Cecina de León con Igp macerada en nuestro aceite de oliva.

Tentáculos de pulpo a feira .

Torreznitos express

### Continuamos al centro de la mesa

Ensalada verde de la casa

Patatas panadera maceradas con viura, coñac y limón verde.

### Individual

Cordero lechal asado a baja temperatura.

(Paletilla o Pierna en función del mercado)

### Para finalizar

Tarta de queso con coulis de frutos rojos, helado de galleta maría y crujiente de mantequilla

### Servicios y productos incluidos

Agua Solán de Cabras

Café o infusión

Dulces Navideños

**Pvp: 115 € iva incluido**

### Servicio de bebidas no incluido

Bodega a elección del cliente

Copas de sobremesa no incluidas

**Menú con servicio por mesas completas. Sólo bajo reserva anticipada antes del 18 Diciembre**

\* La comida de "Año Nuevo" dará comienzo de forma puntual a las 14:00 h \*

-----  
El servicio de restaurante durante "Fin de Año" y "Año Nuevo" se ofrecerá exclusivamente bajo reserva anticipada anterior al 18 de Diciembre. Dichos eventos quedan supeditados a un grupo mínimo de asistentes para la organización del evento: 20 personas. (Se admiten grupos independientes).  
-----

### Proceso de reserva :

El cliente quedará inscrito en una lista de espera, a expensas de la formación del grupo mínimo para el posterior desarrollo del servicio. El establecimiento tiene la obligación de comunicar al interesado el proceder de la actividad en uno y otro sentido, como muy tarde el día 20 de Diciembre, confirmando así si se lleva a cabo alguna de las actividades anteriormente citadas.

#### Garantía de la reserva:

El interesado deberá garantizar al establecimiento el interés de la contratación de dicho (o ambos) servicios a través de una tarjeta de crédito + fecha de caducidad +cvc.

(El medio de pago puede ser autenticado por el sistema de forma aleatoria, así como el importe pre-cargado a partir de que el evento quede confirmando, si el establecimiento así lo considera conveniente)

Una vez que el establecimiento confirme el servicio, no se admitirán cancelaciones gratuitas más allá del día 20 de Diciembre

-----  
Para fechas con un carácter "más especial" tales como "Noche Buena y Navidad", los menús serán los mismos que para Noche Vieja y Año Nuevo respectivamente, con un complemento extra en materia de personal y servicio del 30% sobre el importe del menú ( bodega a parte), estos menús deberán quedar contratados antes del 30 de Noviembre del año natural, para así poder manejar de forma apropiada los cambios de turno del personal si fueran necesarios. El establecimiento confirmará el evento 2 días tras el cierre de fecha de reserva. Grupos mínimos de 20 pax a menos que el cliente desee abonar exclusividad (Consultar condiciones). Proceso de reserva similar a "Fin de año y Navidad" salvo condiciones de fechas anteriormente comentadas.

En fechas especiales como Navidades, ( Noche Buena, Navidad, Fin de año, Año nuevo y Reyes incluido) las posibles promociones tanto on line como off line quedaran sin efecto, y sólo serán válidas en caso de que el hotel las reconfirme a través de mail expresamente.

\* Las Mayas se reserva el derecho de modificación de los menús, condiciones y promociones sin previo aviso en base a la adaptabilidad del mercado \*