

Feliz Navidad

25 DIC Almuerzo de Navidad | **74€**

31 DIC Cena y cotillón de Nochevieja | **155€**

01 ENE Almuerzo de Año Nuevo | **41€**

06 ENE Almuerzo de Reyes | **41€**

Celebra esta Navidad regalando
belleza, salud y bienestar

24€ | Circuito SPA 90min

46€ | Circuito SPA 90min + Masaje 25min

59€ | Tratamiento bienestar corporal
90min (peeling + envoltura + masaje)

95€ | Relax para dos
(2 masajes relajantes 25min en cabina doble
+ 2 Circuitos SPA 90 min)

OLYMPIA
SPA & FITNESS



Más información:
963033390
recepciondeportivo@olympiagrupo.com

Ya puedes adquirir todos estos productos
en nuestra tienda on line:
tienda.olympiagrupo.com



Celebra tus Navidades en OLYMPIA

HOTEL, EVENTS & SPA



Almuerzo de Navidad

APERITIVOS

Surtido de Ibéricos, Mini Blini de Foie con crema de membrillo y lascas de rábano, Tartaleta de Hummus de remolacha con crujiente de queso, chupa-chup de queso de cabra con pistacho, cucharita de tartar de gamba con cebolla roja y crema de aguacate. Croquetón de secreto ibérico sobre confitura de manzana, Ensalada de Brotes tiernos con langostinos cocidos, tomatitos y manzana caramelizada

Nuestro Tradicional Caldo de Cocido Navideño con Albondiguillas de Carne

Bacalao confitado con salsa vizcaína ligera y crujiente de apionabo

Carrillera de ternera confitada al Pedro Ximenez con parmentier de patata y láminas de zanahorias salteadas

Dulce Navideño Surtido Navideño Café y Licor

Bodega: Agua Mineral, Cervezas-Refrescos, Blanco Nodus Sauvignon, Tinto Lagunilla Crianza, Cava Nodus Plata

Precio por persona | 74€



Almuerzo de Año Nuevo

BUFFET LIBRE ESPECIAL

Jamón de Bodega, Embutido Ibérico, Quesos Variados
Ensalada César, Salpicón de Mariscos, Langostinos Hervidos
Ensalada Valenciana por separado
Ensalada de Frutos secos, Queso Blanco y Jamón Crujiente
Pimiento Asado con Mojama

Arroz de Marisco
Fideuà de Pato, Setas y Ajos Tiernos

Lubina a la Espalda
Merluza en Salsa Verde con Almejas
Bacalao al Gratén

Chuletas de Cordero con Ajos Tiernos
Carrillera de Cerdo confitada al P.X
Rabo de Toro al Vino Tinto

Patatas Fritas, Verduras Plancha con Tomate Provenzal
Pimientos de Padrón y Habas Salteadas
Pasta con salsa de Salmón
Crêpe de Bacon, queso y champiñón

Postres: Fruta Variada Preparada, Profiteroles con Chocolate
Natillas, Cuajada, Mousse Variado, Surtido de Gelatinas, Tarta
Carrot Cake, Brownie de Almendras
Pudding, Turrónes Surtidos

Bodega: Agua Mineral, Cerveza Refrescos
Tinto Nodus Bobal D.O. Utiel-Requena
Café

Precio por persona | 41€



Cena y cotillón de Nochevieja

ENTRANTES CENTRO MESA

Carpaccio de Cigalas con Vinagreta de Cítricos y Huevas
Barquita de Roast Beef con Mostaza y Rúcula
Cucurucho de Jamón Ibérico, Cucharita de Tartar de Salmón con picadillo tártaro y Crema de aguacate, Montadito de Bacalao confitado, mahonesa de zanahoria y escarola
Tartaleta de hummus de remolacha con crujiente de queso
Medallón de Foie Micuit con cremoso de mango, picadillo de pistachos y tostas.

Crema de Boletus con Virutas de Jamón Ibérico
Corvina al Horno con crema de Calabaza, wakame y pipas tostadas

Solomillo de Ternera con salsa estrogonof
Waffle de patata y zanahorias laminadas

Fantasía Fin de Año Surtido Navideño Café y Licor

Bodega: Agua Mineral, Cervezas-Refrescos, Blanco Nodus Sauvignon D.O Utiel-Requena, Tinto Lagunilla Crianza, Cava Nodus Plata D.O. Utiel Requena.

Precio por persona | 155€



Almuerzo de Reyes

BUFFET LIBRE ESPECIAL

Ensalada Valenciana por Separado
Ensalada de Endibias con Salmón Ahumado y Picada Tártara
Jamón Serrano de Bodega, Tabla de Quesos Surtidos, Embutido Ibérico Ensalada de Frutos del Mar con piña y Salsa Rosa, Ensaladilla Alemana Langostinos Cocidos
Ensalada de Mango, Aguacate y Queso

Arroz de Secreto, Ajos Tiernos, Setas y Foie
Arroz del Senyoret

Corvina Confitada con Verduras
Salmón a la Naranja
Dorada al Horno al Perfume de Estragón

Rabo de Toro a la Cordobesa
Chuletas de Cordero con Pimientos de Padrón
Solomillo de Cerdo al Wisky

Patatas Fritas, Champiñones Salteados, Alcachofas con Verduras Verduras Plancha con Tomate Provenzal
Pasta con salsa Boloñesa, Crêpe de Espinacas y Pasas

Postres: Fruta Variada Preparada, Lionesas de Nata, Mousses Variados, Surtido de Gelatinas, Natillas de Chocolate y Dulce de Leche Tartas Variadas, Pudding al Caramelo, Roscón de Reyes

Bodega: Agua Mineral, Cerveza -Refrescos,
Tinto Nodus Bobal D.O. Utiel-Requena.
Café.

Precio por persona | 41€

Habitación, Cena y Cotillón

Cena + Cotillón + Habitación doble con desayuno: 225 €
Suplemento Habitación individual con desayuno: 60 €
Suplemento Noche extra en Habitación doble con desayuno: 60 €
Precio por persona y noche. IVA INCLUIDO.

Niños Gratis

De 0 a 2 años

De 3 a 10 años

Día 25: 35 € | Día 31: 60 € | Días 1 y 6: 20,50 €



Información y reservas:

963033392

reservas@olympiagrupo.com
tienda.olympiagrupo.com



CENA NOCHEVIEJA: Discomóvil con Música en directo hasta las 04:00 y barra libre. Parking hasta completar disponibilidad. Política de cancelación: En caso de cancelación dentro de los 20 días anteriores a la llegada, el hotel no cargará nada. Para cualquier cancelación posterior a los 20 días antes de la llegada, o no show se cobrará el 100% del paquete especial de fin de año, en concepto de gastos de cancelación. El pago de los almuerzos de Navidad, Año Nuevo y Reyes deberá realizarse con mínimo de 7 días antes de la celebración del evento. Menú Navidad y Nochevieja: las solicitudes de dietas especiales (vegetarianos, sin gluten, alérgenos, etc.) deberán realizarse con al menos una semana de antelación. En caso de solicitar el cambio en el momento del servicio, conllevará un suplemento de 20 €