



2024 Nochevieja

Un lugar especial, para una noche única en el año.
Hotel con encanto para disfrutar de la mejor gastronomía y paisaje.

Nochevieja, fin de año... con familia en pareja o con amigos, pero en Eguren Ugarte.

Martes 31 Diciembre (Nochevieja)

- 1 noche en alojamiento (2 días).
 - Detalle de bienvenida: 1 botella de vino: RESERVA EGUREN UGARTE, en habitación.
 - Dulces típicos de la zona.
- Por la noche...**
- Cóctel de Bienvenida.
 - Cena de Gala, maridada con vinos Alta Gama de Eguren Ugarte.
 - Barra Libre amenizada con música.
 - Fuente de chocolate con churros, frutas, chuches...

Miércoles 1 Enero (Día del año)

- Desayuno buffet con vistas a viñedos.
- Visita a bodega (guiada).
- Cata de 3 vinos con pintxo de chorizo a la olla.
- Comida típica riojana en: Rte. Martín Cendoya maridada con 3 vinos.

PRECIO – 339€/pax

Condiciones: IVA incluido en el precio - Precio por persona en régimen del paquete indicado.

Servicios adicionales no incluidos - Suplemento Individual (consultar).

Suplemento noches adicionales 60€ persona - Suite incremento 50€/noche.

Cama supletoria 30€/noche - Oferta Limitada y exclusiva. Consultar disponibilidad

Suplemento Niño: (cama supletoria, cena, visita, mosto, picho y comida con menú infantil) – 94€/niño.

Suplemento adolescente: (cama supletoria, cena, visita, mosto, picho y comida con menú) 135€/adolescente.

EGUREN
FAMILY WINERY
UGARTE

MENÚ NOCHEVIEJA

*Cóctel de Bienvenida.

***Jamón Ibérico** cortado a cuchillo con tostas de pan de cristal, tomate natural triturado y AOVE.

***Viera rellena** gratinada sobre bouquet de verdes, frutos rojos y nuestra vinagreta.

***Crema de Marisco** y langostinos.

***Rodaballo** en salsa de azafrán con caviar y crujiente de rúcula.

***Carrillera de ternera braseada** con cremoso de boniato y naranja, acompañado con tomates confitados.

***Sopa fría** de fruta de la pasión y lima.

***Massini** de yema tostada con helado de nata y teja crujiente.

***Dulces típicos navideños.**

BODEGA

*Copa de bienvenida.

***Tempranillo Blanco Fermentado en bodega Eguren Ugarte.**

***Maturana Rosé Eguren Ugarte.**

***Martín Cendoya Reserva Eguren Ugarte.**

***Uvas de la Suerte y bolsa de cotillón.**

***Cava, café y orujo.**

Baile, Barra Libre
y
Fuente de chocolate

HOTEL – BODEGA EGUREN UGARTE
Ctra A124, Km 61 CP 01309 Laguardia

Telf +34 945 600 766
reservas@egurenugarte.com

