

A collection of gold Christmas ornaments and a light beige ribbon are arranged along the top and left edges of the image. The ornaments include a large smooth sphere, a smaller textured sphere, and a large ribbed sphere. The background is a white marble surface.

FIN DE AÑO 2026

De ensueño

Cortijo Chico
Hotel - Restaurante



CENA DE GALA

31 Diciembre 2026

Copa de Bienvenida

Plato Central:

Jamón Ibérico de Bellota

Tartar de Salmón con Toque Cítrico
y Aroma de Sésamo Tostado

Rodaballo con Velouté Fina de Cava Brut y Aceite aromatizado
de Eneldo y Estragón acompañado de Lagrima de Zanahoria

Sorbete de Mandarina al Cava

Presa Ibérica de Bellota a Baja Temperatura en Salsa de Higos
y Romero con Parmentier trufado

Mouse de Chocolate Negro con Crujiente de Kataifi y Pistacho
sobre Bizcocho de Cacao

Uvas de la Suerte y Cotillón

BODEGA

Vino Blanco Verdejo Folklore, Vino Frizzante Yllera, Vino Tinto
Marques de Griñon Symma Varietales, Moscatel Espumoso
Reymos, Cerveza, Refrescos y Café

Menú Infantil (Hasta 12 años)

Jamón Ibérico de Bellota

Filete de pollo empanado, Croquetas, Mini pizza, Patatas
Tarta de Tres chocolates.

CENA DE GALA VEGETARIANOS

31 Diciembre 2026

Copa de Bienvenida

Plato Central:

Tablas de Queso con Confitura de Uva

Alcachofas en Salsa de Pedro Ximenez con Pasas y Piñones

Sorbete de Mandarina al Cava

Pástela de Calabaza y Boletus

Mouse de Chocolate Negro con Crujiente de Kataifi y Pistacho
sobre Bizcocho de Cacao

Uvas de la Suerte y Cotillón

BODEGA

Vino Blanco Verdejo Folklore, Vino Frizzante Yllera, Vino Tinto
Roble Celeste, Moscatel Espumoso Reymos, Cerveza,
Refrescos y Café

ALMUERZO AÑO NUEVO PENSIÓN COMPLETA

01 Enero 2027

Primer Plato a elegir:

Ensalada de Langostinos con Mayo Chili

○

Crema de Rape con Marisco

Segundo Plato a elegir:

Codillo de Cerdo en Salsa de Cerveza Negra

○

Brocheta de Rosada con Langostinos en Salsa de Jengibre y
Lima

Postre a elegir:

Cocktail de Fruta

○

Milhoja de Nata

Vegetarianos

1º Ensalada de Queso de Cabra con Carne de Membrillo
y Frutos Seco

2º Wok de verduras en salsa de Soja

BODEGA

Vino Tinto Blanco Folklore, Vino Tinto Crianza Viña Eguia,
Cerveza , Refrescos y Café

MENÚ INFANTIL

Macarrones a la Bolognesa

Copa de Helado

Zumos y Refrescos

ACTUACIONES EN VIVO DURANTE LA NOCHE

CANTANTE MARCO DE GRACIA



PIANISTA MIGUEL ÁNGEL PASTOR



TARIFAS

- Cena de Gala con cotillón y dos combinados: 180€ por persona
- Suplemento de Mesa imperial: 20€ por persona
- Suplemento mesa individual (a partir de 6 comensales sin coste): 10€ por persona
- Cena de Gala con Cotillón, 2 combinados y alojamiento en Habitación Doble: 245€ por persona
- Cena de Gala con Cotillón, 2 combinados y alojamiento en Habitación Triple o Cuádruple: 240€ por persona
- Cena de Gala con Cotillón, 2 combinados, alojamiento en Habitación Doble y almuerzo en Año Nuevo con Bebidas Incluidas: 275€ por persona
- Cena de Gala con Cotillón, 2 combinados, alojamiento en Habitación Triple o Cuádruple y almuerzo en Año Nuevo con Bebidas Incluidas: 270 € por persona
- Suplemento por Habitación Individual: 65€ por persona
- Menú infantil: 60€ por persona
- Menú Infantil con Alojamiento en Supletoria: 100€ por persona
- Menú Infantil con Alojamiento en supletoria y almuerzo: 125€ por persona
- Entrada Fiesta Fin de año con 4 combinados y cotillón: 80€ por persona
- Entrada Fiesta Fin de año hasta 18 años con 4 refrescos: 40€ por persona
- Habitación Doble (solo alojamiento): 170€ por habitación
- Suplemento de Junior suite: 120€ por habitación
- Suplemento de Suite Principal: 180€ por habitación
- Precio Combinados: 10€, Licores sin: 5€ y Refrescos: 4 €

CONDICIONES

- Degustación de Vinos a las 20:15 horas e inicio de la cena de gala a las 20:30 horas.
- Velada amenizada por el cantante Marco de Gracia y el pianista Miguel Angel Pastor. Y fiesta posterior de Dj hasta las 5:00 de la madrugada.
- Recena compuesta de Surtido de Medias Noches de Ibéricos, Caldo de Puchero, Mini Repostería y Chocolate con Churros Artesanos
- Servicio de Parking Gratuito
- El paquete con alojamiento, no incluye desayuno.
- El menú podría verse afectado en función de la situación del mercado.
- La confirmación de la reserva, se realizará una vez realizado el 50% del importe total a pagar, debiendo abonar la cantidad restante antes del 15 de diciembre.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Teléfono

952 41 02 03

Correo electrónico

info@hotelcortijochico.com

Cortijo Chico

Hotel - Restaurante

OS DESEA
FELIZ NAVIDAD
Y PRÓSPERO

Año Nuevo

Teléfono: 952 41 02 03
info@hotelcortijochico.com
www.hotelcortijochico.com

**TODAS NUESTRAS TARIFAS INCLUYEN
EL IVA CORRESPONDIENTE**