

HIGUERÓN  
*Resort*

*Gala*  
NOCHE VIEJA  
NEW YEAR'S EVE GALA

EDICIÓN ESPECIAL  
CENA ESTRELLA MICHELÍN  
*SPECIAL EDITION MICHELIN-STAR DINNER*

*Diego Gallegos* ❀ ❀

CHRISTMAS SEASON 2024

# Sala FIN DE AÑO

## Experiencia

Cóctel de bienvenida

Cena de gala Estrella Michelin  
por Diego Gallegos

Barra libre, re-cena  
y cotillón hasta las 06:00h.

La velada estará amenizada con  
la mejor música en directo y DJ

## Gala con alojamiento

Botella de cava y bombones  
en habitación para dar la bienvenida  
al nuevo año 2025

Habitación doble  
con desayuno/brunch buffet  
desde las 09:00h. hasta las 13:00h.  
para dos personas

Late check out hasta las 15:00h.

# NEW YEAR'S EVE

# *Gala*

## Experience

Welcome Cocktail

Michelin-Star Gala Dinner  
by Diego Gallegos

Open Bar, Late-Night Bites,  
and Party Favors until 6:00 AM.

The evening will be enlivened with  
the best live music and DJ

## Gala with accommodation

Bottle of Cava and Chocolates  
in the room to welcome  
the New Year 2025

Double room with  
Brunch Buffet Breakfast  
from 9:00 AM to 1:00 PM  
for two people

Late Check-Out until 3:00 PM

# CENA DE GALA NOCHEVIEJA

*por Diego Gallegos* 

NEW YEAR'S EVE DINNER



*Menu*  
**FIN DE AÑO**  
NEW YEAR'S EVE MENU

**CÓCTEL DE BIENVENIDA**

- Moët Chandon Brut Imperial Rosé -

**Mochi de queso de oveja con chutney  
de mango de la Axarquía**

*Sheep cheese mochi with Axarquía mango chutney*

**Temaki de vaca madurada con caviar de Riofrío**

*Aged beef temaki with Riofrío caviar*

**Ravioli de gamba roja con emulsión de plancton**

*Red prawn ravioli with plankton emulsion*

---

**Ceviche de atún salvaje con leche de tigre y caviar**

*Wild Tuna Ceviche with tiger's milk and caviar*

**Crema fría de bogavante, anguila ahumada,  
mariscos y encurtidos**

*Chilled Lobster Cream Soup with smoked eel,  
seafood and pickled vegetables*

**Rodaballo en salsa verde y huevas de trucha**

*Turbot in green sauce with trout roe*

**Tournedos de ternera, puré de tubérculos,  
salsa Perigord y trufa**

*Beef Tournedos, root vegetable purée,  
Perigord sauce and truffle*

**Chocolate negro, emulsión de aceite de oliva  
y crujiente de avellana**

*Dark Chocolate Mousse with olive oil  
emulsion and hazelnut crunch*

Dulces Navideños

Christmas Sweets

*Diego Salgado*



NEW YEAR'S EVE MENU



Diego Sallegos ❀❀

HIGUERÓN  
*Resort*

**BODEGA**  
drinks and beverages

**VINO BLANCO** *WHITE WINE*  
Ossian - IGP Castilla y León

**VINO TINTO** *RED WINE*  
PSI Dominio de Pingus  
DO Ribera del Duero

**WELCOME TO 2025**  
Moët Chandon Vintage 2016

Agua, cerveza y refrescos  
*Water, beer and soft drinks*

*Let's toast!*

[WWW.HIGUERONHOTEL.COM](http://WWW.HIGUERONHOTEL.COM)

HIGUERÓN  
*Resort*

*Gala*  
NOCHE VIEJA  
NEW YEAR'S EVE GALA

+ INFO

---

[hotel@higueronhotel.com](mailto:hotel@higueronhotel.com)

+34 951 505 101

---

CHRISTMAS SEASON 2024