Menú de Nochevieja

CONVENTO SAN ROQUE

Aperitivo de bienvenida

Entrantes

Terrina de foie casera
con compota navideña

Brandada de bacalao en ensalda

Vieira con cremoso de nabo y algas

Platos principales

Merluza en salsa de marisco
con almejas

Solomillo broché con crema de
castañas y jugo de setas silvestres

Postre

Postre de turrón y gelée de cava brut

Petits fours

Bodega

Tinto Crianza Pekatu y blanco
100 % Viura Pekatu

Cerveza, refrescos, agua y café

Brindaremos con cava Klaustura

Adaptamos el menú a alergias e intolerancias.
Opciones vegetarianas, veganas e infantiles.

San Roque
convento siglo XVII

31 DE DICIEMBRE DE 2026

Fin de Año



La velada

21:00 Comienzo de la velada

00:00 Uvas, cotillón y DJ

02:00 Fin de fiesta

Espectáculo sorpresa

Cena y alojamiento

CONVENTO SAN ROQUE
BALMASEDA (BIZKAIA)

CENA DE NOCHEVIEJA **160 €**

CENA + ALOJAMIENTO **220 €**
Plazas limitadas

Por persona
IVA incluido

Reserva previa con depósito de 200 €

Pago final hasta el 28 de diciembre

Tras la cena, las consumiciones
se abonan al pedirlas.

Reservas

946 102 268

info@hotelsanroque.es

conventosanroque.com