



H O T E L
CASA FUSTER

★ ★ ★ ★ ★ G.L.

MONUMENT • MONUMENTO • LANDMARK
BARCELONA

FELICES FIESTAS

1 NOCHE Y CENA DE GALA DE FIN DE AÑO • 31 de Diciembre - 1 noche - 2 personas

La oferta para dos personas incluye:

- Alojamiento y desayuno buffet
- Gran cena de gala de fin de año
- Copa y atenciones de bienvenida
- Fiesta cotillón
- Barra libre
- Música DJ en Café Vienés

PRECIO PAQUETE CENA Y ALOJAMIENTO POR HABITACIÓN ESTÁNDAR

HABITACIÓN DOBLE (2 PAX): 1150,00 euros 10% IVA incluido.

HABITACIÓN DUI (1 PAX): 750,00 euros 10% IVA incluido.

HABITACIÓN TRIPLE: 1550,00 euros 10% IVA incluido.

SUPLEMENTOS:

- Habitación Superior: 70,00 euros 10% IVA incluido.
- Habitación Junior Suite: 150,00 euros 10% IVA incluido.
- Niños (menores de 12 años inclusive): Primer niño gratis con menú infantil y ocupando una habitación con dos adultos de pago. Aplicable a Solo Gala y a paquetes Hotel + Gala.
- Tasas locales no incluidas en tarifas (pago directo).

VENTA ANTICIPADA: 10% de descuento para reservas efectuadas hasta el 9 de Diciembre 2025 (inclusive).

DESCUENTO NO REEMBOLSABLE: 15%. No admite cambios ni modificaciones la noche del 31 de Diciembre. Aplicable hasta el 16/12.

AMBAS PROMOCIONES: No son acumulables y poseen plazas limitadas.

CANCELACIONES: Hasta el 9 de Diciembre sin gastos; del 10 al 16 de Diciembre, 50% de devolución; a partir del 17 de Diciembre y no show 100% gastos..

 **hotelescenter.com**

 **(+34) 900 202 000**

GALA FIN DE AÑO

GAUDÍ · TRENCADÍS DE SABORES

Tartar de cigalas con huevas y espuma de lima kaffir
Foie gras mi-cuit sobre financier de uva pasa y gel de moscatel
Macaron salado de remolacha y queso mascarpone
relleno de caviar y nieve de pistacho
Ostra soasada, gelatina de algas y aire de champagne

Carpaccio de vieiras curadas en kombu, gel de jamón ibérico
de bellota, perlas de yuzu y daikon en escabeche

Canelón de centolla con salsa suave de mariscos
y erizo de mar aromatizado al brandy

Lubina salvaje al horno con polenta blanca trufada,
crema de nata a la albahaca y tomatitos glaseados
en moscatel

Cochinillo confitado con costra crujiente de miso y miel,
puré de calabaza asada y setas escabechadas

Mousse helada de cítricos, laguna de maracuyá,
perlas tricolores de fruta y ala de chocolate

Tartaleta de doble chocolate y almendra,
interior de praliné de avellana y núcleo fluido
de bergamota

PRECIO POR PERSONA: 375,00 € IVA INCLUIDO

CONDICIONES

Menú infantil para niños menores de 12 años sin alojamiento 70,00 € IVA incluido · Código de vestimenta: etiqueta traje para los señores y vestido de noche para las señoras. · Todas las reservas se garantizan mediante prepago · Política de cancelaciones: Gastos del 50% sobre total reserva para cancelaciones efectuadas del 10 al 16/Dic. incluido. Gastos del 100% sobre total reserva para cancelaciones efectuadas el 17/Dic en adelante y no presentaciones 100% gastos.

INFORMACIÓN Y RESERVAS: 93 255 30 00 · CENTRAL DE RESERVAS: 900 202 000
reservas@hotelcasafuster.com