

**THE WESTIN**  
VALENCIA

NAVIDAD  
2015-2016



spg  
Starwood  
Preferred  
Guest

Le MERIDIEN

aloft

FOUR  
POINTS

WESTIN

THE LUXURY  
COLLECTION

W  
HOTELS

Sheraton

ST REGIS

element





Apreciados Clientes,

Este año les invito a que vivan la magia de la Navidad recordando el pasado con ternura, valorando el presente y alegrándose del futuro.

En The Westin Valencia les queremos sorprender un año más con nuestro buen hacer, creando momentos y recuerdos únicos.

Les deseo una Feliz Navidad y un próspero y exitoso Año 2016.

**Rocío Cibrán**  
Directora General

# MENÚS PARA EMPRESAS Y GRUPOS

*Disponibles del 1 de diciembre de 2015 al 5 de enero de 2016,  
excepto los días de nuestras Galas: 24, 25, 31 de diciembre y 1 de enero*

Reserve una mesa con sus compañeros de trabajo, amigos o familiares y disfrute de una atmósfera y un servicio exclusivo en The Westin Valencia.

## INFORMACIÓN ADICIONAL:

Grupos a partir de 10 personas para comidas y cenas.

Minutas y decoración floral navideñas incluidas.

Personalización del evento en pantallas o señalética.

El hotel dispone de parking, del que ofreceremos 3 plazas gratuitas para eventos de más 40 de personas.

Precios barra libre: 2 horas 20€

Los precios indicados son por persona e incluyen IVA.

Hora máxima de utilización del salón hasta las 4:00 am.

Se requiere reservar con antelación.

No está permitido fumar en los salones.

PROMOCIÓN: Si reserva su evento antes del 6 de noviembre, tendrá un 10% de descuento sobre el precio del menú seleccionado. Promoción no válida los viernes 11 y 18 de diciembre.

Agradecemos las consultas de aquellos clientes que deseen saber si algún plato contiene o no ciertos ingredientes en particular. Rogamos informen a la persona que les tome la comanda de cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta a la hora de preparar su menú.

# MENÚ MELCHOR

Salmón marinado con vodka y remolacha  
con daikon, yogur y manzana  
Carrillera de ternera con trinxat de col y  
setas silvestres  
Galleta sable con crema de limón,  
merengue y frambuesa  
Petits fours navideños

Las Dos Ces Blanco, D.O. Utiel-Requena  
Venta del Puerto Nº18 , D.O. Valencia  
Cava Anna Blanc de Blancs, D.O. Cava

**Precio: 50€**

*Bebidas e IVA incluido*

# MENÚ GASPAR

Ensalada de Rosbif, alcachofas, setas encurtidas  
y vinagreta de remolacha  
Merluza de pincho con cremoso de  
apiobola y verduritas al vapor  
Marjolaine con praliné de avellanas y su bizcocho  
Petits fours navideños

Las Dos Ces Blanco, D.O. Utiel-Requena  
Venta del Puerto Nº18 , D.O. Valencia  
Cava Anna Blanc de Blancs, D.O. Cava

**Precio: 50€**

*Bebidas e IVA incluido*



## MENÚ BALTASAR

Lomo de bacalao de Islandia con  
puerro confitado y agridulce de pimiento  
Pintada rellena de foie y frutos secos,  
calabaza asada y crema de colmenillas  
Lingote de crema de chocolate y  
praliné de avellanas  
Petits fours navideños

Las Tres, D.O. Utiel-Requena  
Venta del Puerto Nº18 , D.O. Valencia  
Cava Anna Rosé, D.O. Cava

**Precio: 55€**

*Bebidas e IVA incluido*

## MENÚ ESTRELLA DE ORIENTE

Corvina asada con hinojo confitado, salteado de  
ajos tiernos y ceps  
Solomillo de ternera al punto con gratén de  
patata al tomillo y espárragos trigueros  
Bizcocho de cacao con mousse de chocolate y  
cremoso de maracuyá  
Petits fours navideños

Viña Lidón Blanco, D.O. Utiel-Requena  
Legaris Crianza, D.O. Ribera del Duero  
Cava Anna Rosé, D.O. Cava

**Precio: 60€**

*Bebidas e IVA incluido*



# h club>valencia

Brinde con sus compañeros en nuestro exclusivo h club>valencia.  
Grupos a partir de 40 personas

Panna cotta de coliflor con mojama  
Crostini de jamón ibérico con tomate seco y parmesano  
Croqueta de boletus  
Buñuelo de bacalao  
Patatas chips y aceitunas aliñadas

Refrescos y cervezas  
Viña Calera, D.O. Rueda  
Marqués de Arienzo, D.O.C. Rioja  
Cava Anna Blanc de Blancs, D.O. Cava

## **Precio: 36€ por persona**

Los precios incluyen IVA e hilo musical (para opción DJ, consulte con nosotros).

THE WESTIN  
VALENCIA



RESERVAS: Tel. +34 963 625 900 • [sales@westinvalencia.com](mailto:sales@westinvalencia.com) • [navidadwestinvalencia.com](http://navidadwestinvalencia.com)

24 de diciembre de 2015 - De 21:00 a 01:00 horas

## GALA DE NOCHEBUENA

Tartar de gamba y pez limón con emulsión de su jugo y huevas de salmón

Lubina asada con setas silvestres salteadas, coliflor y albahaca

Sorbete de piña colada

Lomo de ciervo especiado, remolacha, manzana y cacao

Mousse de chocolate con praliné de avellana y yuzu

Petits fours navideños

You & Me, Albariño, D.O. Rías Baixas  
Martínez Bermel, Pago Vera de Estenas  
Juvé y Camps, D.O. Cava

**Precio: 88€** *Bebidas e IVA incluido*

25 de diciembre de 2015 - De 13:30 a 16:00 horas

## COMIDA DE NAVIDAD

Ensalada de magret de oca, pera al kimchi y cilantro

Merluza de pincho con endivias caramelizadas y nabicol agridulce

Sorbete de maracuyá

Cochinillo confitado con cremoso de batata dulce y chirivía glaseada

Tronco navideño de turrón, limón y crujiente de almendra

Petits fours navideños

Viñas del Vero Riesling, D.O. Somontano  
Enrique Mendoza Merlot, D.O. Alicante  
Cava Chozas Carrascal, D.O. Cava

**Precio: 75€** *Bebidas e IVA incluido*



THE WESTIN  
VALENCIA

RESERVAS: Tel. +34 963 625 900 • [sales@westinvalencia.com](mailto:sales@westinvalencia.com) • [navidadwestinvalencia.com](http://navidadwestinvalencia.com)

31 de diciembre de 2015  
De 20:30 a 04:00 horas

# GALA DE NOCHEVIEJA

Cre moso de foie con txangurro y cigala

Vieira con lechuga de mar, setas del bosque y jugo salino

Rodaballo asado con cremoso de apio, alcachofa y confit de tomate

Sorbete de limón y enebro

Solomillo de ternera gallega con patata ahumada, tubérculos y jugo de ceps

Esfera de chocolate y crema de frambuesa

Petits fours navideños

De Nit, Bodega Raventós i Blanc, Conca del Riu Anoia

Impromptu, Bodegas Hispano Suizas, D.O. Utiel-Requena

Ysios Reserva, D.O.C. Rioja

Champagne Perrier Jouët, A.O.C. Champagne

Uvas de la suerte, orquesta, cotillón, barra libre y resopón

**Precio: 225€** *Bebidas e IVA incluido*

# BUFFET DE AÑO NUEVO

1 de enero de 2016 - De 13:30 a 16:00 horas

Isla de mariscos seleccionados con sus guarniciones  
Selección de ahumados  
Rincón de chacinas Ibéricas  
Tabla de quesos nacionales  
Ceviche de corvina  
Pulpo con vinagreta de pimientos asados  
Terrina de pollo de corral y boletus  
Ensalada de judías verdes con salmón noruego confitado  
Ensalada César con gambas  
Ensalada de col con morcilla y pimientos asados

Arroz de carabineros  
Canelones con pato y foie  
Presas ibéricas con aceite de ajo y pimentón de la Vera  
Bacalao de Islandia con emulsión de azafrán  
Lubina asada con salsa vierge

Cordero confitado con jugo al tomillo  
Solomillo de ternera con reducción de vino tinto  
Puré de patata al parmesano  
Tubérculos asados a la miel  
Verduras a la parrilla marinadas con orégano, sésamo y cilantro

Selección de dulces  
Tronco navideño  
Turrone y chocolates

Viña Lidón Blanco, D.O. Utiel-Requena  
Marqués de Riscal Reserva, D.O. Rioja  
Cava Anna Rosé, D.O. Cava

**Precio: 70€**

*Bebidas e IVA incluido*

RESERVAS: Tel. +34 963 625 900 • [sales@westinvalencia.com](mailto:sales@westinvalencia.com) • [navidadwestinvalencia.com](http://navidadwestinvalencia.com)





# MENÚS INFANTILES

## CENA DE NOCHEBUENA

Gnocchis de patata con crema de albahaca  
Nuggets de pollo con salsa barbacoa  
Tarta de chocolate con helado de vainilla  
Refrescos, zumos y agua mineral

**Niños menores de 4 años: gratis**

**Niños de 4 a 10 años: 37€**

## COMIDA DE NAVIDAD

Langostinos al vapor con salsa rosa  
Arroz del senyoret  
Brownie con helado de chocolate  
Refrescos, zumos y agua mineral

**Niños menores de 4 años: gratis**

**Niños de 4 a 10 años: 30€**

## GALA DE NOCHEVIEJA

Canelones de pollo gratinados

Paupietas de lenguado con salsa de limón  
o  
Ternera crujiente con patata confitada

Profiteroles rellenos de trufa con helado de vainilla  
Refrescos, zumos y agua mineral

**Niños menores de 4 años: gratis**

**Niños de 4 a 10 años: 85€**

*Los precios indicados incluyen el IVA.*

# INFORMACIÓN ADICIONAL

El aforo para todos los eventos es limitado. Los espacios se asignarán en riguroso orden de reserva.

Plazas sujetas a reserva previa para todos los eventos.

Salón completamente diáfano y de estilo clásico para las cenas.

Asignaremos una mesa por cada reserva.

Se requiere el prepago de cada reserva 15 días antes del evento; en el momento que recibamos el pago, la reserva se dará por confirmada.

Las cancelaciones dentro de los últimos 7 días previos al evento tendrán una penalización del 100%.

El hotel dispone de parking. Por favor consulte las tarifas.

Minutas y decoración floral navideña incluida en todas las Galas.

Gala de Nochevieja amenizada con música en vivo.

Animación para niños incluida durante las Galas de Nochebuena, Navidad y Nochevieja.

Posibilidad de contratar babysitter; consulte tarifas.

No está permitido fumar en los salones.

Los precios indicados en los menús incluyen el IVA.

Agradecemos las consultas de aquellos clientes que deseen saber si algún plato contiene o no ciertos ingredientes en particular. Rogamos informen a la persona que les tome la comanda de cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta a la hora de preparar su menú.

# PAQUETE ESPECIAL DE NOCHEBUENA

*Para estancias entre el 22 y el 27 de diciembre de 2015*

Alojamiento en habitación doble  
Cena de Gala de Nochebuena (24 de diciembre)  
Desayuno buffet en el restaurante Rosmarino  
Salida tarde hasta las 4 pm  
Parking  
WIFI

## **Precios por paquete para 2 personas**

1 noche desde 335€  
2 noches desde 460€  
3 noches desde 545€

## **Suplemento tercera persona**

1 noche desde 150€  
2 noches desde 210€  
3 noches desde 270€

*Estas reservas requieren prepago. Se pueden cancelar o modificar hasta 7 días antes de la llegada. En cancelaciones o modificaciones posteriores se cargará el 100% del depósito. Los precios indicados incluyen el IVA.*

RESERVAS: Tel. +34 963 625 900 • sales@westinvalencia.com • navidadwestinvalencia.com

# PAQUETE ESPECIAL DE NOCHEVIEJA

*Para estancias entre el 29 de diciembre de 2015 y el 2 de enero de 2016*

Alojamiento en habitación doble  
Cena de Gala de Nochevieja (31 de diciembre)  
Cotillón  
Desayuno buffet en el restaurante Rosmarino  
Salida tarde hasta las 4 pm  
Parking  
WIFI

## **Precios por paquete para 2 personas**

1 noche desde 660€  
2 noches desde 775€  
3 noches desde 870€

## **Suplemento tercera persona**

1 noche desde 275€  
2 noches desde 335€  
3 noches desde 390€

*Estas reservas requieren prepagó. Se pueden cancelar o modificar hasta 7 días antes de la llegada. En cancelaciones o modificaciones posteriores se cargará el 100% del depósito. Los precios indicados incluyen el IVA.*

# NOCHEVIEJA EN LA SUITE REAL

*Para estancias entre el 29 de diciembre de 2015 y el 2 de enero de 2016*

Alojamiento en La Suite Real hasta 5 personas

Tratamiento y amenities VIP

Cena de Gala de Nochevieja servida en La Suite Real el 31 de diciembre

Comida de Gala de Año Nuevo servida en La Suite Real el 1 de enero

Desayuno a la carta servido en La Suite Real

Salida tarde hasta las 4 pm

Parking

WIFI

**Paquete de 1 noche: 6.000€**

(31 de diciembre)

**Paquete de 2 noches: 10.000€**

(incluyendo el 31 de diciembre)

**Paquete de 3 noches: 13.000€**

(incluyendo el 31 de diciembre)

*Estas reservas requieren prepago y no admiten modificaciones. En caso de cancelación se cargará el 100% del depósito. Los precios indicados incluyen el IVA.*

RESERVAS: Tel. +34 963 625 900 • sales@westinvalencia.com • navidadwestinvalencia.com

Ilumine los días de fiesta con nuestros tratamientos de belleza más sofisticados.

## REYES DE EGIPTO

Estas Navidades viaje al lejano y exótico Oriente con una experiencia inspirada en la cultura y belleza del antiguo Egipto. Disfrute de un lujo exclusivo en Caroli Health Club: desconecte y sumérjase en la fascinante historia regia mientras el cuerpo y la mente se nutren de belleza, salud y bienestar. Una verdadera experiencia de placer: masaje cráneo-facial para aliviar la mente, exfoliación corporal a base de vainilla, un baño relajante de leche templada, miel, agua de azahar y manzanilla para finalizar con el exótico masaje Reina de Egipto. Con un aceite inspirado en los lujosos ungüentos usados por las antiguas reinas egipcias a base de incienso y mirra -símbolos de pureza y eterna juventud- de almendras dulces y de naranja. Un efecto anti-aging que nutre su piel de vitamina E y que aporta un brillo sublime.

Siéntase como la sensual Cleopatra y el poderoso Marco Antonio en un entorno de lujo donde la luz tenue y los embriagadores aromas del incienso y el perfume de rosas le dan la bienvenida e invitan a refugiarse del estrés de la vida cotidiana. No dude en celebrar estas fiestas como un auténtico soberano y comparta esta inmejorable experiencia con sus seres más queridos.

*El tratamiento incluye un relajante circuito en la zona de aguas. Tiempo de duración: 180 minutos (90 de tratamiento + 90 de piscina relax).*

**Precio: 95€ para 1 persona / 160€ por pareja** en cabina de tratamiento VIP con bañera privada.

*IVA incluido*



**THE WESTIN**  
VALENCIA

+34 963 625 900  
[navidadwestinvalencia.com](http://navidadwestinvalencia.com)  
[sales@westinvalencia.com](mailto:sales@westinvalencia.com)



RESERVE ONLINE