365 días... y una sola noche.
Fin de Año en Árbore da Veira



www.amareventos.com

ÁRBORE DA VEIRA

a mar
ÁRBORE DA VEIRA

ÁRBORE DA VEIRA

MONTE DE SAN PEDRO
con los cinco sentidos
sobre la ciudad



a mar
ÁRBORE DA VEIRA

365 días...
y una sola noche

La mañana de año nuevo pensarás que todo ha sido un sueño, ¿o fue Árbore?

Despertarse la primera mañana del año sin dolor de cabeza, con una sonrisa de oreja a oreja y un agradable regusto a Galicia en el paladar solo puede significar una cosa: ¡has pasado la noche de Fin de Año en Árbore da Veira!

¿Empiezas a recordar? Enseguida entraste en calor con nuestro fabuloso cóctel de bienvenida, ¿lo pediste mezclado o agitado? Quién sabe, tampoco es que seas James Bond, aunque la fiesta parecía de película, ¡cuánta gente elegante!

Disfrutaste de un sorprendente menú, diseñado por los chefs Luis Veira e Iria Espinosa para despedir el año, y tienes que reconocer que te desataste un poco con el cotillón, pero ¿a quién no le gusta bailar al son de la música en directo? ¿Y cuántos brindis llegaste a hacer por un 2023 sin crisis ni guerras ni virus ni nada que se le parezca?

Cómo saberlo si, tras las uvas, empezó la barra libre, nada menos que hasta las cuatro y media de la mañana, y el carrito de los cócteles iba y venía entre las mesas mientras degustabas todos esos deliciosos dulces navideños... Y, sin embargo, cuando llegó ese momento mágico de toda noche de Fin de Año, ¡la recena!, no puedes negar que tanta celebración te había vuelto a abrir el apetito.
Como colofón, el chocolate con churros te infundió el calor y el ánimo necesarios para salir a la madrugada de enero y regresar a casa pensando que acababas de pasar la mejor noche del año.

Lo que ocurrió después, tendrás que contárnoslo tú.
¿Te atreves?

Cena fin de año

APERITIVOS

Ostra al natural con crema de arroz de sushi y panceta Joselito
Tartar de zamburiñas al ajillo con caviar y yuzu
Almejas con muselina picante y caviar de café
Aceituna esférica con anchoa de Santoña
La cereza que cayó del árbol
Steak tartar de vaca vieja gallega con anguila y salsa Ko
Gilda de atún rojo y encurtidos
Navajas con holandesa de trufa
Buñuelo frito de crema de erizos y mantequilla de hierbas y flores
Txangurro de nécora

MENÚ

Salpicón de bogavante
Rodaballo con jugo de trufa melanosporum
Paletilla de cordero lechal con jugo de percebes, minchas y ñoquis

DULCE

Tartita de turrón, cardamomo y lima
Café e Infusiones

BODEGA

Ramón do Casar Nobre (D.O. Ribeiro)
Abadía Retuerta Cs 2018 (D.O. Vino de la Tierra de Castilla y León)
Ayala Brut Mayeur Blanc (A.O.C Champagne)

Precio 195 € (IVA incluido)

Fin de año 2022

APERITIVOS

Ostra al natural con crema de arroz de sushi y panceta Joselito
Tartar de zamburiñas al ajillo con caviar y yuzu
Almejas con muselina picante y caviar de café
Aceituna esférica con anchoa de Santoña
La cereza que cayó del árbol
Steak tartar de vaca vieja gallega con anguila y salsa Ko
Gilda de atún rojo y encurtidos
Navajas con holandesa de trufa
Buñuelo frito de crema de erizos y mantequilla de hierbas y flores
Txangurro de nécora

MENÚ

Salpicón de bogavante
Rodaballo con jugo de trufa melanosporum
Paletilla de cordero lechal con jugo de percebes, minchas y ñoquis

DULCE

Tartita de turrón, cardamomo y lima
Café e Infusiones

BODEGA

Ramón do Casar Nobre (D.O. Ribeiro)
Abadía Retuerta Cs 2018 (D.O. Vino de la Tierra de Castilla y León)
Ayala Brut Mayeur Blanc (A.O.C Champagne)

Precio 195 € (IVA incluido)



a mar
ÁRBORE DA VEIRA



Menú infantil

APERITIVOS

Jamón Ibérico
Fritos de gamba con mayonesa casera
Nuggets de pollo con salsa brava

MENÚ

Churrasco de cerdo Ibérico deshuesado con patatas fritas

POSTRE

Tarta de chocolate con helado de vainilla

Incluye refrescos y agua

Precio 50 € (IVA incluido)

CONTAREMOS CON ANIMACIÓN INFANTIL

ÁRBORE DA VEIRA

MONTE DE SAN PEDRO
con los cinco sentidos sobre la ciudad