



Feliz Navidad
2026

AUGUSTA
ECO WELLNESS RESORT



Cena de Nochebuena

24 de Diciembre

Copa de Bienvenida

APERITIVO

Jamón Ibérico con Tosta de Pan de Cristal y Tomate Concassé
Tartar de Atún con Aguacate y Mango

MENU

Ensalada Templada de Vieiras y Gambones con Boletus y Edamames
Bacalao Gratinado al Horno con Pan de Maíz y Pasas de Corinto

POSTRE

Fondant de Chocolate Caliente con Helado de Violeta y Frutos Rojos
Selección de Dulces Navideños

BODEGA

Vino Blanco D.O. Godello Triay
Vino Tinto D.O. Mencía Triay
Burbujas Laxas Sensum

Animación Musical - Cracker Navideño

155€

Persona IVA Incluido.



Hora de 21:00 a 02:00 // Plazas Limitadas

Cena de Nochebuena

24 de Diciembre

Para los Peques

MENU

Jamón Ibérico con Tosta de Pan Cristal y Tomate Concassé
Selección de Croquetas Variadas con Patatitas Crujientes
Canelones de Carillera de Ibérico con Bechamel

POSTRE

Fondant de Chocolate Caliente con Helado de Violeta y Frutos Rojos
Selección de Dulces Navideños

BODEGA

Aguas, Refrescos y Champín

60€

Persona IVA Incluido.



Horario de 21:00 a 02:00 // Plazas Limitadas

Comida de Navidad

25 de Diciembre

Copa de Bienvenida

APERITIVO

Langostinos en Tempura con Mayonesa Suave de Soja
Trilogía de Croquetas Navideñas

MENU

Vieira Aliñada en Tempura y Crema Suave de Boletus
Cordero Asado al Estilo Castellano con Patata Noisette y Verduritas

POSTRE

Milhojas de Crema Inglesa con Crocanti de Almendra y Sorbete de Piña
Selección de Dulces Navideños

BODEGA

Vino Blanco D.O. Ribeiro Casal de Armán
Vino Tinto D.O. Mencia Triay
Burbujas Laxas Sensum

128€

Persona IVA Incluido.



Hora de Inicio 13:30 // Plazas Limitadas

Comida de Navidad

25 de Diciembre

Para los Peques

MENU

Tortellini de Carne a la Napolitana con Orégano
Albóndigas Cordon Bleu de Pollo de Corral

POSTRE

Milhojas de Crema Inglesa con Crocanti de Almendra y Sorbete de Piña
Selección de Dulces Navideños

BODEGA

Agua, Refrescos, Champín

60€

Persona IVA Incluido.



Hora de Inicio 13:30 // Plazas Limitadas

Gran Cena de Gala

31 de Diciembre

Copa de Bienvenida

APERITIVO

Jamón Ibérico con Tosta de Pan de Cristal y Tomate Concassé
Lascas de Queso Galmesán y Queso Cabaleiro do Atlántico con Nueces y Uvas
Tartar de Bonito, Aguacate y Mango
Carpaccio de Solomillo con Piñones y Galmesán

MENU

Cigalas Cocidas al Aroma de Laurel
Lomo de Lubina Salvaje a la Bilbaína y Cremoso de Patata
Solomillo de Vaca Madura al Punto con Foie y Seta Shitake

POSTRE

Tarta Cremosa de Dulce de Leche con Helado de Café
Selección de Dulces Navideños

BODEGA

Vino Blanco D.O. Godello sobre Lías Tres Mulleres
Vino Tinto D.O. Mencía O Prómene Singular (Acio de Oro)
Brut Mumm Rouge

*Cotillón - Uvas de la Suerte - Animación Musical - Animación Infantil -
Barra Libre - Fuente de Chocolate - Candy Table - Churros con Chocolate*

280€

Persona IVA Incluido.



Horario de 21:00 a 03:30 // Plazas Limitadas

Gran Cena de Gala

31 de Diciembre

Para los Peques

APERITIVO

Jamón Ibérico con Tosta de Pan de Cristal y Tomate Concassé
Langostino en Tempura
Emparedados de Camarón

MENU

Ravioli de Carne en Salsa Aurora
Medallón de Solomillo con Patata Paja

POSTRE

Tarta Cremosa de Dulce de Leche con Helado de Vainilla
Selección de Dulces Navideños

BODEGA

Aguas, Refrescos y Champín

Cotillón - Uvas de la Suerte - Animación Musical
Fuente de Chocolate - Candy Table - Churros con Chocolate

145€

Persona IVA Incluido.



Horario de 21:00 a 03:30 // Plazas Limitadas

Cena de Reyes

05 de Enero

Copa de Bienvenida

APERITIVO

Croqueta de Risotto
Carpaccio de Presa Ibérica con Mango y Piña
Timbal de Pulpo a la Arousana

MENU

Zamburiñas Gratinadas con Ajo y Jamón
Entrecot de Ternera Gallega, Patatas Puente Nuevo y Pimiento de Guláns

POSTRE

Tarta de Té Bañada en Chocolate con Helado de Turrón al Pedro Ximénez
Selección de Dulces Navideños

BODEGA

Vino Blanco D.O. Ribeiro Casal de Armán
Vino Tinto Mencía D.O Triay
Burbujas Laxas Sensum

Animación Musical - Cracker Navideño

120€

Persona IVA Incluido.



Horario de 21:00 a 01:00 // Plazas Limitadas

Cena de Reyes

05 de Enero

Para los Peques

MENU

Rigatoni a la Carbonara con Pollo de Corral y Galmesán
Escalopes de Solomillo de Ternera con Chips de Patata

POSTRE

Tarta de Tres Chocolates con Sorbete de Mandarina
Selección de Dulces Navideños

BODEGA

Agua, Refrescos y Champín

Animación Musical - Cracker Navideño

50€

Persona IVA Incluido.



Hora de Inicio 21:00 // Plazas Limitadas



AUGUSTA
ECO WELLNESS RESORT



CONTACTO Y RESERVAS
C/ Padriñán 25, Sanxenxo (Pontevedra)
reservas@augustasanxenxo.com
Tel. +34 986727878