
PROGRAMA DE NAVIDAD 2026–2027
CASA ZOGBI
HOTEL



CELEBRE LA NAVIDAD LLENA DE ENCANTO Y TRADICIÓN.

En esta época mágica, el Hotel Casa Zogbi le invita a celebrar la Navidad en un ambiente acogedor y elegante, donde cada detalle refleja el verdadero espíritu de la temporada.

Entre aromas festivos y sabores auténticos, viva momentos de convivencia y confort a orillas del Duero.

Disfrute de una estancia encantadora, donde la elegancia se une a la tradición: desde la Cena de Nochebuena cuidadosamente preparada hasta el Almuerzo de Navidad lleno de sabores portugueses.

Un refugio perfecto para celebrar con sus seres queridos, en un entorno que combina calidez humana, gastronomía de excelencia y la magia única de estas fechas.

PROGRAMME DE 1 NOCHE

- 1 noche de alojamiento en habitación doble/twin (del 24 al 25 de diciembre)
- Desayuno a la carta (25 de diciembre)
- Tratamiento VIP en la habitación a la llegada
- Cóctel de bienvenida en el Bar Ribeira 17
- Cena de Nochebuena (24 de diciembre)
- Almuerzo de Navidad (25 de diciembre)



OFERTAS

Bebidas incluidas
Selección de vinos del hotel, cerveza, refrescos,
agua y café o té.



PRECIO

Por Persona

317€





TÉRMINOS Y CONDICIONES

Oferta válida para reservas confirmadas entre el 10/10/2026 y el 23/12/2026 (inclusive) con la tarifa "Christmas Package";

Las tarifas incluyen todos los impuestos, excepto la tasa municipal (impuesto turístico);

Tarifas válidas para las fechas, ocupación y duración mínima indicadas;

Descuento adicional del 10 % para reservas antes del 15 de noviembre (solo reservas directas o en nuestra web);

Sujeta a disponibilidad;

Cancelación gratuita hasta el 1 de diciembre de 2026. Después de esa fecha, el hotel podrá cobrar el total de la estancia;

No acumulable con otras ofertas ni canjeable por dinero u otros servicios;

Noches adicionales (entrada anticipada o prolongación) sujetas a suplemento y disponibilidad;

Oferta sujeta a las normativas sanitarias y gubernamentales vigentes.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

CONDICIONES DE CANCELACIÓN
Cancelaciones hasta el 30/11/2026: reembolso total del depósito.
Cancelaciones hasta el 15/12/2026: el depósito no será reembolsado.
Cancelaciones posteriores al 15/12/2026: no habrá reembolso.

CONDICIONES GENERALES DE RESERVA
Confirmación de reserva sujeta a un depósito del 50 % antes del 30/11/2026.
El importe total debe pagarse antes del 15/12/2026.

El hotel se reserva el derecho de cancelar la reserva si no se recibe el depósito dentro del plazo establecido.



Pago mediante transferencia bancaria:
Banco: Millennium BCP
IBAN: PT50 0033 0000 4559 3972 636-05
Código Swift: BCOMPTPL

Es obligatorio enviar el comprobante de pago con el importe y la fecha de ejecución.



MENU
CENA DE NOCHEBUENA

APERITIVO

AMUSE BOUCHE
Delicada Samosa de verduras
Curry de ají amarillo y notas aromáticas

ENTRANTE
Ensalada templada de Pulpo
Torricado crujiente, aceite de oliva virgen extra y hierbas frescas

PESCADO
Lomo de Bacalao confitado
Emulsión suave, crujiente de amapola,
aceituna machacada y verduras de temporada

CARNE
Muslo de Pavo confitado a baja temperatura
Arroz cremoso con frutos secos, aromas navideños y
hierbas aromáticas

POSTRE
Dúo de Dulces Navideños
Una interpretación contemporánea de los
sabores tradicionales de la Navidad

MENU
ALMUERZO DE NAVIDAD

APERITIVO

AMUSE BOUCHE
Muhammara
Crema sedosa de pimientos asados, nueces y especias

ENTRANTE
Nuestro Farrapo Velho
Una interpretación delicada de un
clásico de la tradición portuguesa

PESCADO
Pulpo braseado
Microvegetales, hierbas frescas y jugo delicado

CARNE
Carré de Cordero
Cocinado lentamente, envuelto en hierbas aromáticas y
acompañado de microvegetales

POSTRE
Arroz con Leche · Texturas de Tradición
Una interpretación contemporánea de este clásico navideño,
presentado en diferentes texturas





GRACIAS

TEL: +351 229 766 040

reception@casazogbi.com

www.casazogbi.com