DOUBLETREE
by Hilton
ISLANTILLA BEACH GOLF RESORT

Una FIESTA ICÓNICA de temporada

2026

DoubleTree by Hilton Islantilla Beach Golf Resort

DESCUBRE LA MAGIA DE ESTAS FIESTAS

CELEBREMOS UNA FIESTA ICÓNICA

UNA FIESTA ICÓNICA

NOCHEBUENA 2-3

DÍA DE NAVIDAD 4

CELEBRA CON ESTILO

FIESTA FIN DE AÑO 6-8

DIA AÑO NUEVO (SIGNATURE BRUNCH 9

CREANDO MOMENTOS

MENU DEGUSTACION 11

MENU GRUPOS Y AMIGOS 12

UN TOQUE EXTRA QUE MARCA LA DIFERENCIA

DETALLES & REGALOS 13

TERMINOS Y CONDICIONES 14



AN ICONIC FESTIVE SEASON

NOCHEBUENA

FAMILIA Y AMIGOS NAVIDAD

Menu Buffet - Restaurante faro - **100 €** p/ persona

Niños (4–12 años) – **50 €**

Bodega | Cava Codorniu Clásico
Vino Rosado , Viñas Anna de Rosado
Vino Blanco, Viñas Anna Blanco
Vino Tinto, Pomal 500, Rioja
Agua, Refrescos y cerveza

RESTAURANTE FARO
BUFFET ESPECIAL NOCHEBUENA

APERITIVO DE BIENVENIDA
Copa de vino caliente “Glühwein” , copa de cava con o sin alcohol

Estación asistida de Jamón Ibérico de Bellota con tostas y tomate rallado.



CREMAS Y SOPAS
Crema de tomate y albahaca con queso feta, una elaboración suave y aromática que combina la frescura de la albahaca con la intensidad del queso feta.

MESA DE IBÉRICOS Y PATÉS
Selección de chacinas ibéricas de la Sierra, con una cuidada variedad de embutidos tradicionales.

Surtido de patés de diferentes sabores, acompañados de crujientes grissinis y picos artesanos.

MESA DE MARISCOS Y AHUMADOS
Selección de mariscos que incluye langostinos cocidos, gambas de Huelva, cigalas y patas de cangrejo, acompañados de sus salsas y complementos.

Variedad de pescados ahumados: salmón, atún y bacalao, junto con mejillones a la vinagreta y boquerones en vinagre. Hummus cremoso acompañado de totopos crujientes.

AVES Y CARNES FRÍAS
Pechuga de pavo asada, servida con una suave salsa de yogur y mostaza.

Lomo de cerdo preparado a la sal, acompañado de una equilibrada salsa agridulce.

ESPECIALIDADES FRÍAS
Cóctel de bogavante y gambas con salsa rosa, una combinación clásica de sabores marinos, presentada como una propuesta especial para la ocasión.

ESTACIÓN DE QUESOS
Selección de quesos nacionales e internacionales, con diferentes texturas e intensidades, acompañados de focaccias variadas y una cuidada selección de complementos.

ESTACIÓN INTERNACIONAL ESPECIAL MEXICANA
Guacamole de elaboración tradicional, acompañado de totopos crujientes y una selección de salsas mexicanas

Tamales mexicanos
Masa de maíz rellena de diferentes guisos, como pollo en salsa verde, cerdo en salsa roja o rajas con queso, envuelta en hojas de maíz.

Enchiladas mexicanas
Tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas en salsa roja o verde, acompañadas de queso, crema y cebolla.

MESA DE CRUDITÉS
Selección de verduras frescas de temporada, cortadas y presentadas para disfrutar con una variedad de salsas frías y aderezos.

MESA DE ENSALADAS
Ensaladilla de langostinos y surimi, una combinación cremosa de sabores marinos. Ensalada de bacalao ahumado, naranja y queso fresco, acompañada de una suave vinagreta de miel y mostaza. Ensalada César de pollo crujiente, con su tradicional combinación de ingredientes y aderezo.

ARROCES
Arroz de gambones, calamares y presa ibérica, una elaboración que combina los sabores del mar y la tierra en una propuesta llena de carácter.

GUARNICIONES
Patatas fritas estilo “dipper”, crujientes y doradas. Crema de boniato asado con miel, de textura suave y delicado contraste dulce. Champiñones a la crema, elaborados con una salsa cremosa y aromática. Brócoli con mantequilla tostada, con un toque suave y ligeramente avellanado.

PESCADOS A LA PLANCHA
Bacalao a la plancha, de textura delicada y sabor característico.
Lubina a la plancha, preparada para conservar su jugosidad y sabor natural.

CARNES A LA PLANCHA
Entrecot de ternera, preparado a la plancha para realzar su sabor y jugosidad.
Pluma ibérica, un corte selecto de cerdo ibérico, caracterizado por su infiltración de grasa y textura tierna.

PASTAS
Tagliatelle con salsa carbonara.
Penne salteados con boloñesa de ternera.

ESTACIÓN DE TRINCHADO
Lomo de ternera asado con salsa de pimienta verde.

FRITOS Y ESPECIALIDADES
Cuscús con verduras y pollo al estilo kebab.
Alitas de pollo adobadas con salsa barbacoa.
Choco frito de Huelva.

PLATOS CALIENTES
Salmón con salsa de mostaza y sésamo.
Solomillo ibérico con salsa de Oloroso.
Ragú de pavo al estilo navideño.

ESTACIÓN DE POSTRES NAVIDEÑOS
Tronco de Navidad
Bizcocho relleno de crema y cubierto de chocolate.

Turrón de Jijona
Turrón blando de almendras y miel.

Turrón de Alicante
Turrón crujiente de almendras enteras y miel.

Pestiños Andaluces
Dulce frito aromatizado con especias y bañado en miel.

Mantecados de Estepa
Dulces tradicionales elaborados con harina, manteca y azúcar.

Polvorones
Dulce navideño de almendra y textura delicada.

Roscón de Reyes
Brioche de azahar con frutas escarchadas y relleno de nata.

AN ICONIC FESTIVE SEASON

FAMILIA Y AMIGOS NAVIDAD

RESTAURANTE FARO 7:00 - 11:00
DESAYUNO NAVIDEÑO

Una mañana para saborear la magia de la Navidad.

El desayuno buffet habitual estará disponible en su totalidad, complementado con una selección especial de productos y elaboraciones navideñas para disfrutar de una experiencia aún más especial durante estas fiestas.

REPOSTERÍA NAVIDEÑA
Mini Panettone italiano
Stollen tradicional alemán
Mini Roscón de Reyes
Croissants de mantequilla y chocolate
Bizcocho casero de naranja y canela
Selección de dulces navideños

SELECCIÓN DE CALIENTES NAVIDEÑOS
Churros tradicionales con chocolate caliente
Torrijas caramelizadas con canela y miel
Mini pancakes con manzana caramelizada y canela
Huevos al horno con espinacas y champiñones
Rollitos de canela recién horneados
Manzanas asadas con canela y nueces

TRADICIONES NAVIDEÑAS
Torrijas tradicionales con canela
Arroz con leche
Selección de turrones
Polvorones y mantecados

BEBIDAS DE INVIERNO
Chocolate caliente navideño
Smoothie de frutos rojos
Zumo natural de naranja
Agua aromatizada con naranja y canela
Selección de infusiones de invierno

Menú Adulto – **18,00 €** por persona
Niños (4–12 años) – **9,00 €**



ALMUERZO NAVIDEÑO
NUBA – LOCAL & SOCIAL 13:00 - 16:00

DEGUSTACIÓN DEL CHEF
Degustación de la Sierra de Huelva.
Lomito de Presa Ibérica, Jamón de Bellota y Queso Azul del Condado.

Croquetas NUBA (4 UN.)
Chuletón con Mayonesa Ahumada y de Gambón sobre Mayonesa de Cabello de Ángel

PRINCIPAL DEL MAR
Lomo de Bacalao Confitado en Cítricos sobre Crema de Coliflor Tostada, Calabacines Baby y Mayonesa de Piquillos.

PRINCIPAL DE LA TIERRA
Presa Ibérica de Bellota con Puré de Boniatos Asados a la Miel, Trigueros y Cous Cous de Verduritas y Frutos Secos.

POSTRE
Piña de Navidad sobre Crumble de Pistachos, Helado de Galleta Lotus y Frutos Rojos de Lepe.

Menú Adulto – **49,00 €** por persona
Niños (4–12 años) - **24,50 €**
Bebidas Incluidas
Agua, refrescos, cerveza, vinos, café y té

AN ICONIC FESTIVE SEASON

CELEBRA CON ESTILO

AN ICONIC FESTIVE SEASON



DoubleTree by Hilton Islantilla Beach Golf Resort

CELEBRA CON
ESTILO

FIESTA FIN DE AÑO

UNA NOCHEVIEJA PARA CELEBRAR POR TODO LO ALTO

Una velada especial y llena de momentos únicos, la cena se desarrollará en mesas compartidas, ofreciendo a nuestros invitados la oportunidad de conocer a otros asistentes y disfrutar juntos de la magia de esta noche tan especial.

PROGRAMACIÓN ESPECIAL

20:00 – 21:00 | Música en vivo
20:15 – 21:00 | Cóctel recepción – Hall Hotel
21:00 – 23:45 | Cena Gala
23:45 – 00:15 | Uvas y Brindis
00:15 – 03:15 | Música en vivo
00:15 – 03:30 | Barra Libre | NUBA –Local & Social
03:30 | Cierre de servicios

HORARIOS PUNTOS DE VENTA

Nuba – Local & Social | 8:00 – 18:00
Room Service | 6:00 – 23:00



CÓCTEL RECEPCIÓN
HALL HOTEL | 20:15 - 21:00

APERITIVOS PASADOS
Bombones de foie sobre tostas de pasas y nueces, con gel de vino dulce.

Brochetas de queso Morbier con manzana ácida y miel de caña.

Mini ensalada Caprese con pesto de nueces.

Cucharitas de ensaladilla de carabineros con mayonesa ahumada a la llama.

Croquetas de Jamón Ibérico con mayonesa de hierbabuena.

Brochetas de pulpo a la brasa con alioli templado de ajo confitado.

Gyozas de langostino con mayonesa de wasabi.

BODEGA

CAVA
Anna Blanc de Blancs, DO Cataluña

VINO ROSADO
Marques de Velilla, DO Castilla y León

VINO BLANCO
Sueño del Niño , DO Huelva

VINOS TINTOS
Gabaxo, DO Rioja
Emilio Moro, DO Ribera del Duero

CELEBRA CON
ESTILO

FIESTA FIN DE AÑO

UNA NOCHEVIEJA PARA CELEBRAR POR TODO LO ALTO

Una velada especial y llena de momentos únicos, la cena se desarrollará en mesas compartidas, ofreciendo a nuestros invitados la oportunidad de conocer a otros asistentes y disfrutar juntos de la magia de esta noche tan especial.

PROGRAMACIÓN ESPECIAL

20:00 – 21:00 | Música en vivo

20:15 – 21:00 | Cóctel recepción – Hall Hotel

21:00 – 23:45 | Cena Gala

23:45 – 00:15 | Uvas y Brindis

00:15 – 03:15 | Música en vivo

00:15 – 03:30 | Barra Libre | NUBA–Local & Social

03:30 | Cierre de servicios

HORARIOS PUNTOS DE VENTA

Nuba – Local & Social | 8:00 – 18:00

Room Service | 6:00 – 23:00



RESTAURANTE FARO | 21:00 - 00:30

MENÚ GASTRONÓMICO

Una propuesta gastronómica especial para despedir 2026 y dar la bienvenida a 2027, con una cuidada selección de sabores, elaboraciones y maridajes para disfrutar de una noche única.

MENÚ

PRIMER PLATO

Crema de carabineros al Pernod, con cremoso de coliflor y espárragos trigueros, medallón de rape y perlas de bogavante.

SEGUNDO PLATO

Suprema de corvina asada sobre Cous Cous de verduritas de temporada y salsa de cigalas tostadas.

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera de bellota sobre puré Robuchon, mini zanahorias glaseadas y salsa de boletus al Oporto.

POSTRE

Secreto nevado de frutos rojos de Huelva, un semifrío de vainilla y pistacho, bizcocho genovés y cobertura de chocolate blanco con almendras crujientes, sobre crema de mantequilla, mango y frambuesa.

MARIDAJE

CAVA

Anna Blanc de Blancs, DO Cataluña

VINO ROSADO

Marques de Velilla, DO Castilla y León

VINO BLANCO

Sueño del Niño, DO Huelva

VINOS TINTOS

Gabaxo, DO Rioja

Emilio Moro, DO Ribera del Duero

CELEBRA CON ESTILO

AÑO NUEVO 2027

AN ICONIC FESTIVE SEASON

SIGNATURE BRUNCH BUFFET

Apertura: 11:00

Cierre: 16:00

Disfruta de una experiencia gastronómica pensada para saborear sin prisas y compartir momentos especiales. Nuestro Signature Brunch Buffet ofrece una amplia y variada selección de propuestas dulces y saladas, elaboradas para satisfacer todos los gustos, combinando productos frescos, sabores tradicionales y toques de creatividad.

El día 1 de Enero, el Brunch está incluido en el precio del paquete de alojamiento y media pensión, sustituyendo al servicio habitual de desayuno. Para aquellos clientes que prefieran desayunar más temprano, estará disponible un desayuno continental reducido en el Bar.

Desayuno Continental Reducido

Nuba – Local & Social

8:00 - 11:00

"À LA CARTE – NO INCLUÍDO EN TARIFA | CARTA ESPECIAL"

Adultos **– 39,00** €

Niños (4–12 años) - **19,50 €**

Bebidas Incluidas

Servicio incluido en paquete de habitación, precio especial para cliente alojado sin paquete o abonado.



RESTAURANTE FARO 11:00 - 16:00

SIGNATURE BRUNCH

Buffet de yogures variados y de frutas naturales, piña, melón, naranja, sandía, mango y papaya.
Sopa de pollo con picatostes y jamón.
Selección de panadería y bollería variada y bizcochos caseros de limón y chocolate.

MESAS VARIADAS

Salmorejo y crudités con jamón ibérico y huevo.
Chacinas ibéricas, patés variados, ahumados y gambas
Quesos y sus acompañamientos
Empanada de atún, empanada de carne y selección de quiches variados.
Cabeza de lomo con salsa tártara.
Pechuga de pavo con salsa de yogur.
Roastbeef con salsa de mostaza y con salsa de pimenta verde
Mesa de postres y helados variados

ENSALADAS VARIADAS

Ensaladilla de gambas, pulpo, césar, frutas y queso feta con vinagreta de miel y de pasta y embutidos con mayonesa de encurtidos.

ENGLISH BREAKFAST

Huevos, tortillas, bacon, huevos revueltos y champiñones.
Patatas rostí, patatas fritas, zanahorias baby y coliflor.

ESTACIONES ESPECIALES

Estación de kebab corte de carne de pollo en directo con selección de acompañamientos.
Estación de huevos benedictine preparados al momento.
Estación de Jamón Ibérico de Bellota

EXPERIENCIA INTERACTIVA

Estación de Tartar de Salmón
Los clientes podrán prepararse su propio tartar de salmón, eligiendo y combinando los ingredientes y aliños a su gusto, con el asesoramiento y la asistencia de uno de nuestros cocineros.

BEBIDAS ESPECIALES

Estación de zumos naturales, cava y sangría
Cappuccinos, lattes y otras especialidades de café preparados al momento por nuestro equipo.

Hilton
FOR THE STAY

CREANDO MOMENTOS

OFERTA DE GRUPOS - ESPECIAL DE TEMPORADA

DISPONIBLE HASTA EL 20 DICIEMBRE-2026

AN ICONIC FESTIVE SEASON

DoubleTree by Hilton Islantilla Beach Golf Resort

CREANDO
MOMENTOS

MENU GRUPOS Y AMIGOS

ESPECIAL NAVIDAD

Esta Navidad, te invitamos a celebrar y compartir momentos especiales alrededor de la mesa, disfrutando de una propuesta gastronómica especialmente diseñada para estas fechas.

Ponemos a tu disposición nuestros diferentes salones y restaurantes, donde podrás disfrutar de un menú especial de Navidad a un precio muy atractivo, disponible previa reserva.

Una ocasión perfecta para reunir a compañeros de trabajo, amigos y seres queridos, brindar por los buenos momentos y celebrar el espíritu de estas fiestas a través de la gastronomía, la buena compañía y la hospitalidad que nos caracteriza.

Porque la Navidad sabe mejor cuando se comparte…

35,00€ MENU (MÍNIMO 10 PERSONAS)
BEBIDAS INCLUÍDAS
Agua, refrescos, cerveza, vinos, café y té
PRECIO POR PERSONA



MENÚ

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Degustación de la Sierra de Huelva.
Lomito de Presa Ibérica, Jamón de Bellota y Queso Azul del Condado.

Croquetas NUBA (4 UN.)
Chuletón con Mayonesa Ahumada y de Gambón sobre Mayonesa de Cabello de Ángel

ELECCIÓN DE UNA OPCIÓN:

PRINCIPAL DEL MAR

Lomo de Bacalao Confitado en Cítricos sobre crema de Coliflor Tostada, Calabacines Baby y Mayonesa de Piquillos.

PRINCIPAL DE LA TIERRA

Presa Ibérica de Bellota con Puré de Boniatos asados a la miel, Trigueros y Cous Cous de verduritas y Frutos secos.

POSTRE

Piña de Navidad sobre Crumble de Pistachos, Helado de Galleta Lotus y Berrys de Lepe.

AN ICONIC FESTIVE SEASON

CREANDO
MOMENTOS

MENU DEGUSTACION

COMPARTIDO
LOS PINOS

En nuestra sala semiprivada presentamos nuestro menú gastronómico - Los Pinos, en un espacio exclusivo con espectaculares vistas a los pinos de nuestro jardín y al campo de golf, hemos adaptado nuestra novedosa experiencia gastronómica “La experiencia del Hoyo 9” para ofrecerla en formato de grupo.

Una propuesta diseñada para compartir cada plato, disfrutar y descubrir la gastronomía a través de nueve momentos, en un recorrido culinario que combina creatividad, producto y sabores, convirtiendo cada encuentro en una experiencia especial.

Una experiencia gastronómica única, pensada para disfrutar en buena compañía y en un entorno privilegiado.

62,50€ MENÚ DEGUSTACIÓN (A COMPARTIR CADA 2 PERSONAS)
37,50€ MARIDAJE

PRECIO POR PERSONA (MÍNIMO 2 PERSONAS)

(MÁXIMO 10 PERSONAS)

AN ICONIC FESTIVE SEASON



MENÚ

APERITIVO DEL CHEF
Una pequeña creación de nuestra cocina para dar la bienvenida y anticipar la experiencia gastronómica.

TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA
Atún rojo cuidadosamente cortado a cuchillo, acompañado de mango, suave crema de aguacate, chalota y cebolla roja encurtida.

CANELÓN DE AGUACATE RELLENO DE ENSALADA DE BOGAVANTE
Finas láminas de aguacate envuelven una delicada ensalada de bogavante, acompañada de mayonesa ligeramente picante y coulis de mango asado.

CARABINEROS A LA PLANCHA
Carabineros cocinados a la plancha para preservar toda su jugosidad y potenciar su intenso sabor a mar, con el característico aroma de su coral.

RISOTTO DE BOLETUS
Arroz cremoso elaborado con boletus, que aporta profundidad y aromas de bosque, terminado con una delicada mayonesa ahumada a la llama que añade personalidad y un sutil toque tostado.

SUPREMA DE BACALAO CONFITADO
Bacalao confitado lentamente hasta conseguir una textura suave y jugosa, acompañado de puré de coliflor tostada y una elegante salsa de cigalas que realza sus matices marinos.

ENTRECOT DE BLACK ANGUS
Jugoso entrecot de Black Angus, acompañado de foie gras mi-cuit, cremoso puré de boniato asado y patatas trufadas. Una combinación de intensidad, elegancia y sabores profundos.

SORBETE ARTESANAL DE VAINILLA Y BOURBON
Una propuesta refrescante y delicada que combina la suavidad aromática de la vainilla y las notas cálidas del bourbon con la frescura tropical del maracuyá.

COULANT DE CHOCOLATE SALADO
Un delicado corazón de chocolate fundente con un sutil contraste salino, servido sobre crumble de frutos rojos y acompañado de helado de galletas Lotus caramelizadas.

UN TOQUE EXTRA QUE MARCA LA DIFERENCIA



AN ICONIC FESTIVE SEASON

DoubleTree by Hilton Islantilla Beach Golf Resort

UN TOQUE EXTRA QUE MARCA LA DIFERENCIA

DETALLES & REGALOS



La Navidad es tiempo de compartir, sorprender y regalar.

Déjenos encargarnos de esos pequeños detalles para que usted solo tenga que disfrutar de la magia de estas fiestas.

Con nuestra cuidada selección de regalos, podemos organizar la entrega de cestas gourmet, panettone o chocolates para sus invitados, creando una sorpresa especial que hará que se sientan como si Navidad hubiera llegado antes de tiempo.

PEQUEÑOS TOQUES

CALCETIN DOUBLE TREE

Un calcetín navideño con las originales galletas DoubleTree, perfecto para sorprender a un familiar, amigo o ser querido con un detalle dulce y especial esta Navidad.

Un pequeño regalo, una gran sonrisa.

10€

ALGO MUY ESPECIAL

ROMANTIC

Decora la habitación con una elegante composición de pétalos de rosa y figuras decorativas realizadas con toallas, creando un ambiente romántico y especial para sorprender a esa persona querida.

Botella de Cava incluida, opción sin alcohol disponible.

Un detalle lleno de encanto para una ocasión inolvidable.

25€

UN REGALO PERSONALIZADO

SIGNATURE

Una deliciosa selección de quesos acompañada de vino dulce, picos artesanos y frutos secos. Una combinación perfecta para disfrutar de un momento especial

O

Una botella de vino rosado, blanco o tinto, acompañada de una exquisita selección de jamón Ibérico de Bellota y picos artesanos.

Dos propuestas para disfrutar de los mejores sabores durante tu estancia.

40€

UN TOQUE EXTRA QUE MARCA LA DIFERENCIA

TÉRMINOS & CONDICIONES



ESTAREMOS ENCANTADOS DE ATENDERLE

Desde la selección de menús y el asesoramiento sobre bebidas hasta la organización del evento y una atención excepcional, nuestro equipo estará a su disposición para acompañarle y asesorarle en cada paso.

No dude en ponerse en contacto con nosotros a través del correo electrónico que figura a continuación.

eventos@islantillagolfresort.com

ALÉRGENOS

Toda la información relativa a los alérgenos estará a disposición del cliente antes del evento.

Todos nuestros productos se elaboran en instalaciones donde también se manipulan otros alérgenos.

Los clientes con alergias, intolerancias o necesidades dietéticas especiales deberán comunicarlo previamente a nuestro equipo de Eventos para recibir información sobre los ingredientes utilizados.

TÉRMINOS

Todos los precios indicados en este documento están expresados en euros (€) e incluyen el IVA correspondiente.

Los precios de los paquetes y servicios están sujetos a posibles modificaciones.

Los platos y productos podrán sufrir modificaciones en función de la disponibilidad de productos de temporada o de mercado, garantizando siempre una alternativa de calidad equivalente.

Los servicios y productos incluidos serán exclusivamente los detallados en la propuesta contratada.

Cualquier solicitud especial o servicio adicional deberá ser previamente consultado y confirmado con nuestro departamento de Eventos.

Las propuestas y presupuestos tendrán validez durante el periodo indicado en cada oferta.

CONDICIONES

Los pedidos previos de grupos deberán realizarse con un mínimo de una semana de antelación al evento.

El pago del 50% deberá efectuarse con un mínimo de 72 horas de antelación al evento.

Los servicios y productos incluidos serán exclusivamente los detallados en la propuesta contratada.

Cualquier modificación en el número de asistentes, selección de productos o servicios deberá comunicarse al departamento de Eventos con la mayor antelación posible.

Las condiciones de cancelación y los posibles gastos asociados se comunicarán al cliente en el momento de formalizar la reserva.