

REVETLLA DE CAP D'ANY

El mercat de Nadal

Vi cremat anisat

Cruixent d'ou de guatlla amb tòfona

Gyoza de porc amb chutney de ceba de Figueres i llardons

Els aperitius

Aranja, Granny Smith i Vermouth

Macaró, fuà quin rovelló!

Nigiri de brioix amb toro de tonyina
Balfegó

El menú

Llamàntol, mango i yuzu

Cruixent de rap, all morat i pebrots del Padrón

Filet de vedella a la brasa amb
salsafins en textures i múrgoles

Ou de iogurt, castanya marró glacé
i moniato

Ferrero Rocher de gerds
i pebre rosa

Ressopó

"Macarons" de festucs, fruita de la
passió i Baileys

Trufes de xocolates d'origen

Financer de coca de ratafia

Celler

Finca Cucó Blanc DO Montsant

GR-174 DOC Priorat

Cava Peralada Stars Touch
of Rosé Brut

Cafès i raïm de la sort

Bossa de cotilló

Ball i barra de combinats

Sopar de cap d'any

Menú adult: **145€** p.p.

Menú infantil: **50€** p.p.

Sopar de cap d'any i allotjament

Entrada: 30/12

Sortida: 01/01

**2 nits en habitació doble
amb esmorzar** bufet i SPA*

305€ p.p.

*Inclòs accés diari al
Centre Lúdic Termal Magma
i al circuit termal de l'hotel

Tots els preus amb IVA inclòs



Informació i reserves:

info@termesorion.cat

972 84 00 65