

# GAUDEIX D'AQUESTES FESTES

## DINAR DE NADAL

### Aperitiu

Airbag de pa amb pernil d'aglà  
Ravioli anisat de gamba i fonoll

### Menú

Galet d'escudella i carn d'olla  
Lluç, cocotxa i espàrrecs  
Gall de pota blava rostit amb  
prunes, panses i pinyons

### Postres

Torró golós de Xixona

### Celler

Bufanúvols negre DO Empordà  
Cava Parxet Maria Cabané

Cafès i petit fours

Menú adult: **50€** p.p.

Menú infantil: **25€** p.p.

## 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

## DINAR 1 DE GENER - Any nou

### Aperitiu

"Taco" de pop amb piquillos

### Menú

Xatonada a la nostra manera

Vieires, humus i soja

Magret d'ànec a la brasa amb  
pinya i farigola

### Postres

Vainilla especiada

Clients allotjats: **29€** p.p.

Clients no allotjats: **36€** p.p.

Menú infantil: **15€** p.p.

Begudes no incloses



**Informació i reserves:**

[info@termesorion.cat](mailto:info@termesorion.cat)

972 84 00 65