TERMES ORION
HOTEL & BALNEARI ★★★★

MENÚS DE FIESTAS · NAVIDAD 2026

CENA DE NOCHEBUENA

24 DE DICIEMBRE

Aguacate a la brasa, pico de gallo y maíz tostado
Vegano

·

Arroz meloso de boletus y gamba
Crustáceos y sulfitos

·

Merluza al horno, mejillones de roca e hinojo fresco
Pescado, crustáceos, moluscos y sulfitos

·

Meloso de ternera con verduritas y trufa
Sulfitos

·

Manzana verde, pepino y lima
Vegano

·

Chocolate especiado, almendra y bergamota
Frutos secos, gluten, lactosa, soja y huevo

BODEGA

Vino blanco, Perelada 5 Finques Blanc (D.O. Empordà)
Vino tinto, Clos de les Dòmines Reserva (D.O. Empordà)
Cava, Nit de Lluna Plena Brut Nature

MENÚ ADULTO 72,00 €
MENÚ INFANTIL 34,00 €

COMIDA DE NAVIDAD

25 DE DICIEMBRE

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Ajoblanco con uva y aceite de albahaca
Frutos secos · Vegano

Salmón marinado con cítricos, cilantro y eneldo con hinojo y manzana verde
Pescado

ENTRANTE

Escudella i carn d'olla
Gluten

CARNE

Capón de Navidad asado con ciruelas, orejones y piñones
Frutos secos, sulfitos y huevo

POSTRE REFRESCANTE

Coco, frambuesas y mango
Vegano

POSTRE PRINCIPAL

Chocolate blanco, té matcha y yuzu
Lácteos, gluten y soja

PETIT FOURS

Turrones y neulas

BODEGA

Vino blanco, L'Abrunet Blanc (D.O. Terra Alta)
Vino tinto, L'Abrunet Negre (D.O. Terra Alta)
Corpinnat, AT Roca Reserva Brut Nature

MENÚ ADULTO 72,00 €
MENÚ INFANTIL 34,00 €

CENA DE NOCHEVIEJA

31 DE DICIEMBRE

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Queso al aceite especiado
Lactosa y sésamo

Mousse de foie con avellanas
Lactosa, huevo, frutos secos y sulfitos

ENTRANTE

Canelón de rape, espárragos verdes y cardamomo
Pescado, huevo y gluten

PESCADO

Suquet de bogavante con pimiento rojo a la brasa y azafrán
Crustáceos, pescado y sulfitos

CARNE

Solomillo de ternera con trufa negra melanosporum y alcachofas
Sulfitos

POSTRE REFRESCANTE

Piña a la brasa, coco y lima
Vegano

POSTRE PRINCIPAL

Pastel de fresas con nata y crujiente de hojaldre
Gluten

BODEGA

Vino blanco, Pansa Blanca (D.O. Alella)
Vino tinto, Brunus (D.O. Montsant)
Cava, Parxet Maria Cabané Gran Reserva

Cafés y uvas de la suerte
Bolsa de cotillón
Surtido dulce de madrugada
Baile y barra de combinados

MENÚ ADULTO 174,00 €
MENÚ INFANTIL 65,00 €

Todos los precios incluyen el IVA · Consúltenos cualquier alergia o intolerancia