

CENA DE NOCHEBUENA

24 de diciembre

Aperitivos de bienvenida

Tiradito de corvina con aguacate
Mini baguette con cecina de León
Coca de aceite con berenjena, rebozuelos y romero
Vieira con duxelle de setas y salsa holandesa
Cococha de bacalao en tempura con un toque picante

Pescado

Suquet de rape con cigala a la brasa

Carne

Tournedó de cordero con mini verduras salteadas

Postre refrescante

Granizado de lichi y albahaca

Postre principal

Tartaleta de chocolate con leche, toffee y helado de leche merengada

Bodega

Vino blanco, Verd Albera (D.O. Empordà)
Vino tinto, Encanteri - Massís de l'Albera(D.O. Empordà)
Cava, Bertha Brut Nature

Menú adulto: **67,00 €**

Menú infantil: **33,50 €**

ALMUERZO DE NAVIDAD

25 de diciembre

Aperitivos de bienvenida

Coca de cristal con tomate y jamón ibérico
Pulpo a la gallega con su pil-pil

Entrante

Escudella i carn d'olla

Principal

Capón de Navidad asado con ciruelas, orejones y piñones

Postre refrescante

Detox de espinacas, manzana ácida y apionabo

Postre principal

Cinnamon roll con helado de nueces pecanas

Petit fours

Turrone y neulas

Bodega

Vino blanco, Mas Oller Mar (D.O. Empordà)
Vino tinto, Clot d'Illa (D.O. Empordà)
Corpinnat, Descregut Brut Nature Reserva

Menú adulto: **67,00 €**

Menú infantil: **33,50 €**

VERBENA DE FIN DE AÑO

31 de diciembre

Aperitivos

Fino con menta y limón
Sashimi de atún rojo con ají amarillo y wasabi
Queso Bauma con aceite de oliva arbequina

Entrantes calientes

Dashi de setas con camarones y caviar Iraní
Brioche de steak tartar con mayonesa de mostaza

Pescado

Bogavante con parmentier y trufa melanosporum

Carne

Solomillo de ternera con foie gras y manzana

Postre refrescante

Frambuesas y mango

Postre principal

Pistachos, vainilla y chocolate blanco

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

Recena

Baile y barra de combinados

Precio adulto: **169,00 €**

Precio niño: **65,00 €**

FORFAIT FIN DE AÑO 2 NOCHES

Habitación doble con desayuno bufet
Cena de fin de año

Sin Spa

342 € p.p.

Con Spa Hotel o
Magma

379 € p.p.

* Consultar precios para otras
opciones de alojamiento

Todos los precios con IVA incluido