

RÉVEILLON DE NOËL

24 décembre

Amuse-quele de bienvenue

Tiradito de maigre à l'alvocat
Mini baguette à la cecina de León
Fougasse catalane à l'aubergine, girolles et romarin
Coquilles Saint-Jacques, duxelles de cèpes et sauce Hollandaise
Tempura de joue de cabillaud légèrement épicée

Poisson

Ragoût catalan de lotte aux lagoustines grillées

Viande

Tournedos d'agneau et ses mini-légumes sautés

Dessert rafraîchissant

Granité au litchi et au basilic

Dessert principal

Tartelette au chocolat au lait, caramel et glace au lait meringuée

Cave

Vin blanc, Verd Albera (DO Empordà)
Vin rouge, Encanteri-Massís de l'Albera (DO Empordà)
Cava, Bertha Brut Nature

Menu adultes: **67,00 €**

Menu enfants: **33,50 €**

DÉJEUNER DE NOËL

25 de décembre

Amuse-quele de bienvenue

Pan croustillant à la tomate et jambon ibérique
Poulpe à la galicienne et sa sauce pil-pil

Hors-d'oeuvre

Escudella i carn d'olla

Principal

Chapon de Noël rôti aux prunes, pêches sèches et pignons

Dessert rafraîchissant

Granité détox aux épinards, pomme verte et céleri-rave

Dessert principal

Cinnamon roll et glace aux noix de pécan

Petit fours

Nougats et oublies

Cave

Vin blanc, Mas Oller Mar (D.O. Empordà)
Vin rouge, Clot d'Illa (D.O. Empordà)
Corpinnat, Descregut Brut Nature Reserva

Menu adultes: **67,00 €**

Menu enfants: **33,50 €**

FÊTE DU NOUVEL AN

31 de décembre

Amuse-quele de bienvenue

Fino, menthe et citron
Sashimi de thon rouge, ají amarillo et wasabi
Fromage Bauma à l'huile d'olive arbequina

Entrées chaudes

Bouillon dashi aux cèpes, crevettes et caviar iranien
Brioche au steak tartare et mayonnaise à la moutarde

Poisson

Homard, Parmentier et truffe melanosporum

Viande

Filet de boeuf au foie-gras et à la pomme

Dessert rafraîchissant

Framboises et mangue

Dessert principal

Pistaches, vanille et chocolat blanc

Cave

Vin blanc, Pansa Blanca (D.O. Alella)
Vi rouge, Brunus (D.O. Montsant)
Cava, Parxet Maria Cabané Gran Reserva

Café et raisins

Sac en cotillon

Casse-croûte nocturne

Danse et combos bar

Menu adultes: **169,00 €**

Menu enfants: **65,00 €**

FORFAIT NOUVEL AN - 2 NUITS

Chambre double avec petit-déjeuner

Dîner du Nouvel An

Sans Spa
342 € p.p

Avec Spa
379 € p.p.

* Consulter les tarifs pour d'
autres options d'

Tous les prix incluent la TVA