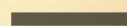


H O T E L & B A L N E A R I

TERMES  ORION

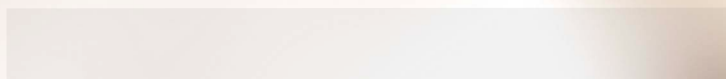
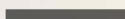
GAUDEIX D'AQUESTES FESTES



Informació i reserves:

info@termesorion.cat

972 84 00 65



SOPAR NIT DE NADAL

24 de desembre

Aperitiu de benvinguda

Tiradito de corball amb alvocat
Mini baguette amb cecina de León
Coca d'oli amb albergínia, rossinyols i romaní
Vieira amb duxelle de ceps i salsa holandesa
Cocotxa de bacallà en tempura amb un toc picant

Peix

Suquet de rap amb escamarlà a la brasa

Carn

Tournedó de xai amb mini verduretes saltejades

Postre refrescant

Granissat de litxi i alfàbrega

Postre principal

Tartaleta de xocolata amb llet, toffee i gelat de llet
merengada

Celler

Vi blanc, Verd Albera (D.O. Empordà)
Vi negre, Encanteri - Massís de l'Albera (D.O. Empordà)
Cava, Bertha Brut Nature

Menú adult: **67,00 €**

Menú infantil: **33,50 €**

DINAR DE NADAL

25 de desembre

Aperitiu de benvinguda

Coca de vidre amb tomàquet i pernil ibèric
Pop a la gallega amb el seu pil-pil

Entrant

Escudella i carn d'olla

Carn

Capó de Nadal rostit amb prunes, orellanes i pinyons

Postre refrescant

Detox d'espínacs, poma àcida i api-nap

Postre principal

Cinnamon roll amb gelat de nous pecanes

Petit fours

Torróns i neules

Celler

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

Menú adult: **67,00 €**

Menú infantil: **33,50 €**

REVETLLA DE CAP D'ANY

31 de desembre

Aperitiu de benvinguda

Fino amb menta i llimona
Sashimi de tonyina vermella amb ají amarillo i wasabi
Cassoleta de formatge Bauma amb oli d'oliva arbequina

Entrants calents

Dashi de ceps amb camarons i caviar iranià
Brioix de steak tartar amb maionesa de mostassa

Peix

Llamanol amb parmentier i tòfona melanosporum

Carn

Filet de vedella amb foie gras i poma

Postre refrescant

Gerds i mango

Postre principal

Festucs, vainilla i xocolata blanca

Celler

Vi blanc, Pansa Blanca (D.O. Alella)
Vi negre, Brunus (D.O. Montsant)
Cava, Parxet Maria Cabané Brut Nature

Cafès i raïm de la sort

Bossa de cotilló

Ressopó

Ball i barra de combinats

Menú adult: **169,00 €**

Menú infantil: **65,00 €**

FORFAIT DE CAP D'ANY 2 NITS

Habitació doble amb esmorzar bufet
Sopar de Cap d'Any

Sense Spa
342,00 € p.p.

Amb Spa hotel
o Magma
379,00 € p.p.

*Consultar preus per altres opcions
d'allotjament

Tots els preus inclouen l'IVA