

SOPAR NIT DE NADAL

24 de desembre

Aperitiu

Menú

Ravioli de pasta fresca amb formatge

Bauma, espinacs i llagostins

Suquet de rap i gambes amb calamars i sípia

Llata de vedella a baixa temperatura amb trompetes de la mort i tòfona

Postres

Crema de torró artesà amb gelat

de Ferrero Rocher, esponja d'ametlles, taronja i anís

Begudes no incloses

Menú adult: **45€**

Menú infantil: **22€**

DINAR DE NADAL

25 de desembre

Aperitiu

Menú

Escudella Lotus Blau

Turbot a la meunière amb escopinyes

Ànec mut del Penedès rostit amb prunes i orellanes a la canyella

Postres

Falsa poma d'avellanes garrapinyades amb interior de xocolata, gelat de ratafia i gelee de regalèssia

Petit fours de torrons

Celler

Vi blanc, Ànec Mut Blanc (D.O. Penedès)

Vi negre, LoboLover (D.O. Penedès)

Cava, Parxet Gran Reserva Maria Cabané

Menú adult: **59€**

Menú infantil: **25€**

REVETLLA DE CAP D'ANY

31 de desembre

Aperitiu

Milfulles de foie i poma carame litzada
Gyoza de carxofes i pernil ibèric
Cocotxa de bacallà al pil-pil de coriandre

Menú

Vieires amb risotto de gamba vermella
Llamàntol a la brasa amb pèsols llàgrima
Filet de vedella de Girona amb bolets
i cruixent de patata

Postres

Granissat de mojito de mandarina i litxi
Temptació de bosc de xocolata

Celler

Vi blanc, Pansa Blanca
(D.O. Alella)
Vi negre, Brunus
(D.O. Montsant)
Cava, Perelada Stars Brut Nature

Cafès i raïm de la sort
Bossa de cotilló
Ressopó
Ball i barra de combinats

Preu adults: **145€**

Menú infantil: **60 €**

FORFAIT CAP D'ANY	
Habitació doble amb esmorzar bufet Sopar de cap dany Accés a l'Spa de l'Hotel o al MAGMA	
1 Nit 250 € p.p.	2 Nits 315€ p.p.
* Consultar preus per més nits	

Tots els preus inclouen l'IVA



inbo

972 84 00 65

