

*Festes de Nadal
menú 2023*

*Fiestas de Navidad
menú 2023*

*Fêtes de Noël
menu 2023*

*Christmas parties
menu 2023*

24 de Desembre nit

Aperitiu

Degustació de tàrtar de llagostins i mango
Degustación de tartar de langostinos y mango

Entrante

Caneló de salmó fumat amb cremós d'alvocat i Txangurro
*Canelón de salmón ahumado con sutil cremoso
de aguacate y delicado Txangurro*

Plato principal

Bacallà en tempura de xampany amb crema lleugera d'anet
*Bacalao en tempura de champagne
con crema ligera de eneldo*

i

Melós de vedella al porto i gratin dauphinois
Meloso de ternera al oporto y gratin dauphinois

Postre

Opera amb crema a l'aroma de taronja i fruits vermells
Opera con crema al aroma de naranja y frutos rojos

Mignardises

Turrons i neules
Turrones y neulas

75 €

Preu per persona

Suplement de Mp o Pc: 28 €
(Begudes no incloses)

Menu 24 nuit

Menu 24 night

Mise en bouche

Appetizer

Dégustation de tartare de crevettes et de mangue

Tasting of shrimp and mango tartare

Entrée

Starter

Cannelloni de saumon fumé, crème onctueuse à l'avocat
et crabe délicat

*Smoked salmon cannelloni with creamy avocado
and delicate crab*

Plat principal

Main course

Morue en tempura au champagne et une crème légère à l'aneth

Cod in champagne tempura with light dill cream

Et · and

Mignon de veau au porto et gratin dauphinois

Veal medallion in port wine sauce with gratin dauphinois

Dessert

Opéra à la crème parfumée à l'orange et aux fruits rouges

Opera cake with orange and red fruit-infused cream

Mignardises

Nougats et neules

Nougat and neules

75 €

Tarif par personne

Price per person

Supplément en demi-pension ou pension complète : 28 €

(Boissons non comprises)

Half board or full board supplement: €28

(Drinks not included)

25 de Desembre dia de Nadal

Aperitiu

Medalló de foie gras acompanyat de pa artesanal
i elegant compota de fruites

*Medallón de foie gras acompañado de pan artesanal
y elegante compota de frutas*

Entrant

Escudella amb mandonguilles i galets

Escudella con albóndigas y galets

Plato principal

Filet corvina salvatge amb trinxat espinacs
i ceba caramel·litzada

*Filete de corvina salvaje con "trinxat" de espinacas
y cebolla caramelizada*

o

Ballotina de pollastre de granja amb llagostins,
bolets de temporada i fruits secs

*Ballotina de pollo de granja con langostinos,
setas de temporada y frutos secos*

Postre

Flam de torró amb fruita de la passió i crocant de carquinyolis

Flan de turrón con fruta de la pasión y crocante de carquiñolis

Mignardises

Turrons i neules

Turrones y neulas

65 €

Preu per persona

Suplement de Mp o Pc: 22,50 €

(Begudes no incloses)

Menu de Noël

Christmas day menu

Mise en bouche

Appetizer

Médaille de foie gras accompagné de pain artisanal et
d'une élégante compote de fruits

Foie gras medallion served with artisan bread and elegant fruit compote

Entrée

Starter

Escudella avec boulettes de viande et galets

"Escudella" with meatballs and pasta

Plat principal

Main course

Filet de corvina sauvage et trinçat d'épinards et oignon caramélisé

Sea bass fillet with mashed spinach and caramelized onion

Ou · Or

Ballotine de volaille de ferme, crevettes, champignons de saison
et des fruits secs

*Farm chicken ballotine with prawns, seasonal mushrooms,
and dried fruits*

Dessert

Flan au nougat au fruit de la passion et croquant aux amandes

Nougat flan with passion fruit and almond brittle

Mignardises

Nougats et neules

Nougat and neules

65 €

Tarif par personne

Price per person

Supplément en demi-pension ou pension complète : 22,50 €
(Boissons non comprises)

Half board or full board supplement: €22,50
(Drinks not included)



26 de Desembre dia de Sant Esteve

Aperitiu del dia
Aperitivo del día

Entrant

Caneló gegant de rostit de amb beixamel
i formatge Comté i reducció de rostit
*Canelon gigante de cocido con bechamel
y queso Comté y reducció de esencia de cocción*

Plat principal

Medalló de rap amb espàrrecs
i salsa de mantega a l'aroma de llimona
*Medallón de rape con espárragos
y salsa de mantequilla al aroma de limón*

o

Melós de xai confitat amb cus cus de fruita seca
i salsa de magrana
*Meloso de cordero confitado con cus cus de frutos seco
y salsa de granada*

Postre

Torrija de Santa Teresa amb gelat de nata i crema de canyella
Torrija de Santa Teresa con helado de nata y crema de canela

Mignardises

Turrons i neules
Turrones y neulas

50 €

Preu per persona

Suplement de Mp o Pc: 10,00€
(Begudes no incloses)

Menu du 26 décembre

Saint Stephen's day menu

Mise en bouche du jour
Appetizer of the day

Entrée Starter

Grand cannelloni de pot-au-feu à la béchamel et Comté,
réduction d'essence de cuisson
Giant meat cannelloni with béchamel sauce and Comté cheese

Plat principal Main course

Médaille de lotte aux asperges et sauce au beurre citronné
Monkfish medallion with asparagus and lemon butter sauce

Ou · Or

Mignon d'agneau confit, semoule de fruits secs
et sauce à la grenade

Confit lamb mignon with dried fruit couscous
and pomegranate sauce

Dessert

Pain perdu de Sainte-Thérèse, glace à la chantilly
et crème à la cannelle

Santa Teresa's "torrija" with vanilla ice cream and cinnamon cream

Mignardises

Nougats et neules
Nougat and neules

50 €

Tarif par personne
Price per person

Supplément en demi-pension ou pension complète : 10,00 €
(Boissons non comprises)

Half board or full board supplement: €10,00
(Drinks not included)