

31.12.25

Sopar de Cap d'Any

Els clients que escullin el **Sopar de Gala** començaran la vetllada amb un aperitiu de benvinguda al Hall a les 20:00h, amenitzat en directe per **Auria Franch i el seu pianista**.

A partir de les 21:00h servirem el **Menú de Gala**, un sopar especial amb productes seleccionats que combinen sabors de terra i mar, pensat per celebrar una nit única.

La celebració culminarà amb les **12 campanades i els raïms de la sort** per donar la benvinguda al nou any 2026, i continuarà amb música en directe amb el Duo Làser, que ens farà ballar fins a les 02:30h.

Aperitiu al Hall

*

Menú Degustació

Entrant fred

Tartar fi de llamàntol i vieira amb caviar, perfumat amb vinagreta de llima i cruixent de blat de moro torrat.

Entrant calent

Essència de tòfona negra i ceps silvestres amb ou a baixa temperatura i foie micuit

Peix

Llom de corball salvatge amb salsa de xampany i textura d'espàrrecs verds tendres

Carn

Filet mignon de vedella amb demi-glace de Porto envellit i parmentier de patata cruixent

Final dolç

Soufflé de xocolata Grand Cru Guanaja 80% i gerds silvestres

Celler

Vins especialment seleccionats per a l'ocasió, maridant cada plat amb la màxima harmonia i elegància

*

Raïms de la sort, copa de cava a mitjanit i barra lliure

Preu per persona

300 €

Nens (entre 4 i 11 anys)

100 €

IGI inclòs. Menors de 3 anys, gratuït.

1.1.26

Dinar Any Nou

Comencem el dia 1 de gener celebrant el nou any amb un dinar especial pensat per compartir amb la família i els amics.

El Menú d'Any Nou inclou una selecció de plats festius elaborats amb productes de temporada, combinant sabors tradicionals i moderns, per començar el 2026 amb bon gust.

Copa de cava de benvinguda

(sulfits)

Aperitiu

Taco cruixent de tonyina marinada amb guacamole suau i germinats (peix, gluten, sulfits)

Entrant

Velouté de carbassa i taronja amb cruixent de pernil ibèric (làctics, api, sulfits)

Plat principal

Suprema de lluç amb salsa beurre blanc i verdures d'hivern (peix, sulfits)

i

Magret d'ànec a la taronja amb dauets de moniato caramel·litzat (sulfits)

Postres

Mousse de xocolata blanca amb interior de taronja confitada i streusel cruixent (làctics, ou, gluten, fruits secs)

Mignardises

Torrans i neules (gluten, làctics, ou, fruits secs)

Preu per persona

70 €

Nens (entre 4 i 11 anys)

30 €

IGI inclòs. Menors de 3 anys, gratuït



A l'Hotel
Roc Blanc

L'essència
de les festes
servida a
la taula

Reserva prèvia:

sales.hrb@rocblanchotels.com

31.12.25

Cena de Fin de Año

Los clientes que elijan la Cena de Gala comenzarán la velada con un aperitivo de bienvenida en el Hall a las 20:00h, amenizado en directo por **Auria Franch y su pianista**.

A partir de las 21:00h serviremos el **Menú de Gala**, una cena especial con productos seleccionados que combinen sabores de tierra y mar, pensada para celebrar una noche única.

La celebración culminará con las **12 campanadas y las uvas de la suerte** para dar la bienvenida al nuevo año 2026, y continuará con música en directo con el Dúo Là-ser, que nos hará bailar hasta las 02:30h.

Aperitivo en el Hall

*

Menú Degustación

Entrante frío

Tartar fino de bogavante y vieira con caviar, perfumado con vinagreta de lima y crujiente de maíz tostado

Entrante caliente

Esencia de trufa negra y setas silvestres con huevo a baja temperatura y foie micuit

Pescado

Lomo de corvina salvaje con salsa de champán y texturas de espárragos verdes tiernos

Carne

Filet mignon de ternera con demi-glace de Oporto envejecido y parmentier de patata crujiente

Final dulce

Soufflé de chocolate Grand Cru Guanaja 80% y frutos rojos silvestres

Bodega

Vinos especialmente seleccionados para la ocasión, maridando cada plato con la máxima armonía y elegancia

*

Uvas de la suerte, copa de cava a medianoche y barra libre

Precio por persona

300 €

Niños (entre 4 y 11 años)

100 €

IGI incluido. Menores de 3 años gratis.

1.1.26

Comida Año Nuevo

Empezamos el 1 de enero celebrando el nuevo año con una comida especial pensada para compartir con la familia y los amigos.

El Menú de Año Nuevo incluye una selección de platos festivos elaborados con productos de temporada, que combinan sabores tradicionales y modernos, para comenzar el 2026 con buen gusto.

Copa de cava de bienvenida

(sulfitos)

Aperitivo

Taco crujiente de atún marinado con guacamole suave y brotes tiernos
(pescado, gluten, sulfitos)

Entrante

Velouté de calabaza y naranja con crujiente de jamón ibérico
(lácteos, apio, sulfitos)

Plato principal

Suprema de merluza con salsa beurre blanc y verduras de invierno
(pescado, sulfitos)

y

Magret de pato a la naranja con dados de boniato caramelizado
(sulfitos)

Postre

Mousse de chocolate blanco con interior de naranja confitada y streusel crujiente
(lácteos, huevo, gluten, frutos secos)

Mignardises

Turrone y barquillos
(gluten, lácteos, huevo, frutos secos)

Precio por persona

70 €

Niños (entre 4 y 11 años)

30 €

IGI incluido. Menores de 3 años gratis.



Al Hotel
Roc Blanc

La Esencia
de las fiestas
servida en
la mesa

Reserva previa:

sales.hrb@rocblanchotels.com

31.12.25

Dîner du Réveillon

Les clients qui choisiront le Dîner de Gala débiteront la soirée par un apéritif de bienvenue dans le Hall à 20h00, animé en direct par **Auria Franch et son pianiste**.

À partir de 21h00, nous servirons le **Menu de Gala**, un dîner spécial avec des produits sélectionnés alliant les saveurs de la terre et de la mer, pensé pour célébrer une nuit unique.

La célébration culminera avec les **douze coups de minuit et les raisins porte-bonheur** pour accueillir la nouvelle année 2026, et se poursuivra avec de la musique en direct du Duo Làser, qui nous fera danser jusqu'à 2h30.

Apéritif dans le Hall

*

Menu Dégustation

Entrée froide

Tartare fin de homard et de noix de Saint-Jacques au caviar, parfumé à la vinaigrette de citron vert et croustillant de maïs grillé

Entrée chaude

Essence de truffe noire et champignons sauvages avec œuf à basse température et foie mi-cuit

Poisson

Filet de corvina sauvage à la sauce au champagne et textures d'asperges vertes tendres

Viande

Filet mignon de veau au demi-glace de Porto vieilli et parmentier de pomme de terre croustillant

Final sucré

Soufflé au chocolat Grand Cru Guanaja 80 % et fruits rouges sauvages

Cave

Vins spécialement sélectionnés pour l'occasion, accordant chaque plat avec la plus grande harmonie et élégance

*

Raisins porte-bonheur, coupe de cava à minuit et open bar

Prix par personne

300 €

Enfants (de 4 à 11 ans)

100 €

IGI inclus. Moins de 3 ans : gratuit.

1.1.26

Déjeuner du Nouvel An

Nous commençons le 1er janvier en célébrant la nouvelle année avec un déjeuner spécial, pensé pour être partagé en famille et entre amis.

Le Menu du Nouvel An propose une sélection de plats festifs élaborés avec des produits de saison, alliant saveurs traditionnelles et touches modernes, pour débiter 2026 avec goût et raffinement.

Verre de bienvenue de cava

(sulfites)

Apéritif

Taco croustillant de thon mariné avec guacamole doux et germes
(poisson, gluten, sulfites)

Entrée

Velouté de potiron et d'orange avec croustillant de jambon ibérique
(lait, céleri, sulfites)

Plat principal

Suprême de merlu à la sauce au beurre blanc et légumes d'hiver
(poisson, sulfites)

&

Magret de canard à l'orange avec cubes de patate douce caramélisée
(sulfites)

Dessert

Mousse au chocolat blanc avec cœur d'orange confite et streusel croustillant
(lait, œuf, gluten, fruits secs)

Mignardises

nougats et biscuits de Noël
(fruits secs, gluten, lait, œuf)

Prix par personne

70 €

Enfants (de 4 à 11 ans)

30 €

IGI inclus. Moins de 3 ans : gratuit.



*À l'Hôtel
Roc Blanc*

*L'essence des
fêtes servie
à table*

Réservation préalable:
sales.hrb@rocblanchotels.com

31.12.25

New Year's Eve Dinner

Guests who choose the Gala Dinner will begin the evening with a welcome aperitif in the Hall at 8:00 p.m., accompanied live by **Auria Franch and her pianist**.

From 9:00 p.m. onwards, we will serve the **Gala Menu**, a special dinner with carefully selected products that combine the flavours of land and sea, designed to celebrate a truly unique night.

The celebration will reach its peak with the **twelve chimes and the lucky grapes** to welcome the New Year 2026, and will continue with live music by Duo Làser, making us dance until 2:30 a.m.

Aperitif in the Hall

* Tasting Menu

Cold starter

Delicate lobster and scallop tartare with caviar, scented with lime vinaigrette and crispy toasted corn

Hot starter

Essence of black truffle and wild mushrooms with slow-cooked egg and foie gras mi-cuit

Fish

Wild corvina fillet with champagne sauce and textures of tender green asparagus.

Meat

Beef filet mignon with aged Port demi-glace and crispy potato parmentier

Sweet finale

Grand Cru Guanaja 80% chocolate soufflé with wild red berries.

Cellar

Wines specially selected for the occasion, pairing each dish with maximum harmony and elegance

*

Lucky grapes, cava toast at midnight and open bar

Price: per person

€300

Children (between 4 and 11 years old)

€100

IGI included. Children under 3: free.

1.1.26

New Year's Lunch

On January 1st, we begin the new year with a special lunch designed to be enjoyed with family and friends.

The New Year's Menu features a selection of festive dishes prepared with seasonal ingredients, combining traditional flavors with modern touches, to start 2026 in style and flavour.

Welcome glass of cava

(sulphites)

Appetiser

Crispy taco of marinated tuna with smooth guacamole and sprouts
(fish, gluten, sulphites)

Starter

Pumpkin and orange velouté with crispy Iberian ham
(dairy, celery, sulphites)

Main course

Hake fillet with beurre blanc sauce and winter vegetables
(fish, sulphites)

&

Duck breast à l'orange with caramelised sweet potato cubes
(sulphites)

Dessert

White chocolate mousse with candied orange heart and crispy streusel
(dairy, egg, gluten, nuts)

Mignardises

nougats and Christmas wafers
(nuts, gluten, dairy, egg)

Price: per person

€70

Children (between 4 and 11 years old)

€30

IGI included. Children under 3: free.



At the
Roc Blanc Hotel

The essence
of the holidays
served at
the table

Prior reservation:

sales.hrb@rocblanchotels.com