

ÉI D'ANY 2025/2026

Tapetes a taula

Bastonets de pernil ibèric
Crema d'au amb brunoise de gamba
Trinxat de pop amb llagostetes cruixents

Mariscada a les 3 salses
½ Llamàntol, Escamarlà i Gambeta

Medalló de Filet amb escalopa de foie i gratin
Dauphinoise i salsa de tòfona

Postres especials de cap d'any

Assortiment de neules - Els 12 raïms de la sort - Cotilló

Giselle de Mastinell, D.O. Penedès
Scala Dei, D.O. Priorat
Alfred Gratien, Champagne
Aigües Minerals i cafè

Adults 135,00 € / Nens 42,00€

Iva inclòs - Begudes incloses- Aperitius i licors a part

Suplement clients hotel en mitja pensió adult: 102,00 €

Suplement clients hotel en mitja pensió nens: 23,50 €

MENÚ PER A NENS

Pa amb tomàquet i pernil ibèric, calamars a l'andalusa i croquetes

Pasta fresca a la carbonara

Costelletes de Xai de Meranges a la Milanesa amb patates fregides

Postres de cap d'any o gelat variat

Assortiment de neules - Els 12 raïms de la sort - Cotilló

Cava Pinkie, Refrescs i Aigües Minerals



DINAR D'ANY NOU

1 de gener de 2026

Aperitiu de cap d'any

Menú a escollir

Crema de galeres amb entrebancs de gamba
O
Amanida d'endívies a la salsa de formatge blau
amb fruita i fruits secs

Caneló de verdures amb beixamel trufada
O
Petxina de Sant Jaume farcida i gratinada

Xai al forn a les herbes amb parmentier de boniato
O
Suprema de Turbot cruixent amb romesco

Crema de llimona amb crumble i nata
O
Amanida de fruites Naturals

Adults 45,00 € / Nens 30,00 € Iva inclòs

Vi blanc o negre o refresc i aigua inclòs
café, cava i licors a part

Suplement clients hotel en mitja pensió adult: 12,00 €

Suplement clients hotel en mitja pensió nens: 11,50 €

MENÚ PER A NENS

Pasta fresca a la carbonara
Calamars a l'andalusa amb patates
Gelats o coulant de xocolata