

Fin de Año 2023

Ostra francesa Gillardeau con granizado de mar
Vitel toné con cremoso de atún, alcaparras y caviar de arbequinas
Vieira asada con consomé de berberechos
Foie con "carquinyoli" y compota de piña y cardamomo

—●—
Carpaccio de gambas en dos texturas, brotes tiernos
y vinagreta de cítricos

—●—
Medallón de rape con "Beurre Blanc" y almejas

—●—
Filete de ternera Wellington con demi-glacé de mostaza antigua
y parmentier de patata y setas

—●—
Canonet de requesón, coco y miel sobre lecho de albaricoque y su espuma
Tiramisú con cremoso de mascarpone, caco y reducción suave de Amaretto

—●—
Turrónes y neulas. Uvas de la suerte

—●—
Garoïna Blanc DO Empordà
Portal del Montsant Santes DO Montsant
Rovellats Brut Nature Magnum
Aguas minerales y con gas

—●—
145€/persona

Precios por persona con IVA Incluido

BAILE CON MÚSICA

Por información y reservas: olga@massola.com. Tel 972 84 08 48

Fin de Año 2023

Cena de gala más 2 noches
de alojamiento en **habitación
Estándar con desayuno**

345€

Precios por persona en habitación doble

Cena de gala más 2 noches de
alojamiento en **habitación
Junior Suite con desayuno**

395€

Precios por persona en habitación doble

Cena de gala más 2 noches
de alojamiento en **habitación
Suite con desayuno**

445€

Precios por persona en habitación doble

Verbena de fin de año con alojamiento
(acceso al Spa-Circuito Hidrotermal de 60 min. incluido)

Menú infantil
(menores de 12 años)

60€

Precios por persona con IVA Incluido

Por información y reservas: olga@massola.com. Tel 972 84 08 48