

Cap d'Any 2025

Ostra Gillardeau amb perles de poma verda

Bombó de foie amb cor de pera rostida i avellanes de Brunyola

Tàrtar de gamba vermella de Blanes amb "ajoblanco" i raïm

Brioix torrat amb pastrami de vedella de Girona,
ceba de Figueres i mini brots de mostassa

Ravioli farcit de pollastre i escamarlans
amb consomé de calçots

Turbot salvatge amb cloïsses de Carril i salsa beurre blanc

Filet de vedella de Girona amb parmentier de patata
trufada, salsa de P.X. i cruixent de moll de l'ós

Granissat de pomelo rostit amb escuma de vi escumós i vainilla

Textures de xocolata amb el nostre gelat de turró

Garoina Blanc DO Empordà

Finca Resalso Emilio Moro DO Ribera del Duero

Rovellats Premier Brut Nature

160€ / persona

Preus per persona amb IVA Inclòs

BALL AMB MÚSICA

Per informació i reserves: olga@massola.com. Tel 972 84 08 48

Cap d'Any 2025

Sopar de gala més 1 nit
d'allotjament en habitació
Estàndard amb esmorzar

280€

Nit extra per només 80€ per persona amb esmorzar
Preus per persona en habitació doble ocupada per 2 adults

Sopar de gala més 1 nit
d'allotjament en habitació Junior
Suite amb esmorzar

305€

Nit extra per només 105€ per persona amb esmorzar
Preus per persona en habitació doble ocupada per 2 adults

Sopar de gala més 1 nit
d'allotjament en habitació Suite
amb esmorzar

330€

Nit extra per només 130€ per persona amb esmorzar
Preus per persona en habitació doble ocupada per 2 adults

Revetlla de Cap d'Any amb allotjament

(accès a l'Spa-Circuit Hidrotermal de 60 min. inclòs per persona i estada)

Menú infantil
(menors de 12 anys)

65€

Preus per persona amb IVA Inclòs

No inclou la taxa turística: 1.32€ / adult / nit

Per informació i reserves: olga@massola.com. Tel 972 84 08 48