

Fin de año 2025

Ostra Gillardeau con perlas de manzana verde

Bombón de foie con corazón de pera asada y avellanas de Brunyola

Tartar de gamba roja de Blanes con ajoblanco y uvas

Brioche tostado con pastrami de ternera de Gerona,
cebolla de Figueres y mini brotes de mostaza

Ravioli relleno de pollo y cigalas
con consomé de calçots

Rodaballo salvaje con almejas de Carril y salsa *beurre blanc*

Solomillo de ternera de Gerona con parmentier de
patata trufada, salsa de P.X. y crujiente de tuétano

Granizado de pomelo asado con espuma de vino espumoso y vainilla

Texturas de chocolate con nuestro helado de turrón

Garoina Blanc DO Empordà

Finca Resalso Emilio Moro DO Ribera del Duero

Rovellats Premier Brut Nature

160€ / 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 2025

Cena de gala más 1 noche de
alojamiento en habitación
Estándar con desayuno

280€

Noche extra por sólo 80€ por persona con desayuno
Precios por persona en habitación doble ocupada por 2 adultos

Cena de gala más 1 noche de
alojamiento en habitación Junior
Suite con desayuno

305€

Noche extra por sólo 105€ por persona con desayuno
Precios por persona en habitación doble ocupada por 2 adultos

Cena de gala más 1 noche de
alojamiento en habitación
Suite con desayuno

330€

Noche extra por sólo 130€ por persona con desayuno
Precios por persona en habitación doble ocupada por 2 adultos

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

Menú infantil
(menores de 12 años)

65€

Precios por persona con IVA Incluido

No incluye la tasa turística: 1.32€ / adulto / noche

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