

Fin de año 2026

Ostra Gillardeau con salsa de coco y sriracha

Bombón de foie micuit con almendra tostada y gelatina de moscatel

Vieira a la plancha con crema de espárragos blancos y crujiente de coral

Brioche con steak tartar de solomillo de ternera de Girona



Ensalada templada de bogavante con mayonesa de su coral



Suquet de rape con «migas» crujientes y gamba de Palamós



Solomillo de ternera de Girona con parmentier de nyamera,
salsa de Oporto y corazones de alcachofa



Trilogía de mandarina

Nuestro Ferrero Rocher con su helado



Garoina Blanc DO Empordà

Finca Resalso Emilio Moro DO Ribera del Duero

Rovellats Premier Brut Nature

170€ / 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 2026

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

310€

Noche extra por sólo 85€ 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

348€

Noche extra por sólo 120€ 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

372€

Noche extra por sólo 145€ 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: 1.98€ / adulto / noche

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