

Cap d'Any 2026

Ostra Gillardeau amb salsa de coco i siracha

Bombó de foie micuit amb ametlla torrada i gelatina de moscatell

Vieira a la planxa amb crema d'espàrrecs blancs i cruixent de corall

Brioix amb steak tàrtar de filet de vedella de Girona



Amanida tèbia de llobregant amb maionesa del seu corall



Suquet de rap amb "migas" cruixents i gamba de Palamós



Filet de vedella de Girona amb parmentier de nyàmera,
salsa d'Oporto i cors de carxofa



Trilogia de mandarina

El nostre ferrero Rocher amb el seu gelat



Garoina Blanc DO Empordà

Finca Resalso Emilio Moro DO Ribera del Duero

Rovellats Premier Brut Nature

170€ / 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 2026

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

310€

Nit extra per només 85€ 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

348€

Nit extra per només 120€ 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

372€

Nit extra per només 145€ per persona amb esmorzar
Preus per persona en habitació doble ocupada per 2 adults

Revetlla de Cap d'Any amb allotjament

(accés 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: 1.98€ / adult / nit

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