massolà
RESTAURANT

Fin d'Année 2026

Huître « Gillardeau » avec sauce coco et sriracha

Bonbon de foie gras mi-cuit aux amandes torréfiées et à la gelée de muscat

Noix de Saint-Jacques snackée, crème d'asperges blanches et croustillant de corail

Brioche au steak tartare de filet de bœuf de Gérone

Salade tiède de homard, mayonnaise de corail

Suquet de lotte, « migas » croustillantes et crevette de Palamós

Filet de bœuf de Gérone, parmentier de topinambour, sauce au Porto et cœurs d'artichaut

Trilogie de mandarine

Notre Ferrero Rocher accompagné de sa glace

Garoina Blanc DO Empordà

Finca Resalso Emilio Moro DO Ribera del Duero

Rovellats Premier Brut Nature

170€ / personne

Prix par personne avec TVA incluse

DANSE AVEC LA MUSIQUE

Pour information et réservation: olga@massola.com. Tel 972 84 08 48

massolà
RESTAURANT

Fin d'Année 2026

Dîner de gala plus 1 nuit
d'hébergement en chambre
Standard avec petit-déjeuner

310€

Nuit supplémentaire pour seulement 85€ par personne avec petit-déjeuner
Prix par personne en chambre double occupée par 2 adultes

Dîner de gala plus 1 nuit
d'hébergement en chambre
Junior Suite avec petit-déjeuner

348€

Nuit supplémentaire pour seulement 120€ par personne avec petit-déjeuner
Prix par personne en chambre double occupée par 2 adultes

Dîner de gala plus 1 nuit
d'hébergement en chambre
Junior avec petit-déjeuner

372€

Nuit supplémentaire pour seulement 145€ par personne avec petit-déjeuner
Prix par personne en chambre double occupée par 2 adultes

Réveillon du Nouvel An avec hébergement

(accès au Circuit Spa-Hydrothermique de 60 min. inclus par personne et par séjour)

Menu enfant
(moins de 12 ans)

65€

Prix par personne avec TVA incluse

N'inclut pas la taxe de séjour : 1.98€ / adulte / nuit

Pour information et réservation: olga@massola.com. Tel 972 84 08 48