

massolà

ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE LLEURE

Cena de Gala

Fin de Año 2021

Chips de mandioca con sal de hibiscus
Jamón ibérico de bellota, tomate y pan crujiente
Lomo de atún marinado en sake y curry verde
Macaron de foie, manzana caramelo y especias
Langostino crujiente de ibérico y romesco
Huevos coulant trufados de codorniz, patata chip y panceta



Ensalada de bogavante, manzana, mahonesa de su coral y tierra de marisco



Pescado de escama, milhojas de patata con mantequilla clarificada
y jugo de rustido



Solomillo de vaca madurado, salsa de foie, salsifí y cebollitas al cardamomo



Texturas de chocolate



Missatger Blanc Autòcton, D.O Empordà
Santes, D.O Montsant
Rovellats Brut Nature Magnum, D.O Cava



Turrone y neulas
Uvas de la suerte

145€ /persona

Precios por persona con IVA Incluido



Baile con música

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

massolà

ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE LLEURE

Fin de Año 2021

Cena de gala más 1 noche de alojamiento en **habitación Estándard con desayuno**

238€

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

288€

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

338€

Verbenas de fin de año con alojamiento
(acceso al Spa-Circuit Hidrotermal de 60 min. incluido)

Menú infantil
(menores de 12 años)

60€

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

Preus per persona amb IVA Inclòs