

MENÚ DE
FIN DE AÑO

31 DE DICIEMBRE DE 2023

Tataki de vieira con frambuesa y vainilla



Milhojas de foie y manzana con pan de especias y naranja



Galleta salada de bogavante con boletus confitados y aceite de trufa



Rape con pulpo, alcachofa, boniato y compota de tomate



Filete de buey con parmentier de ibérico y espárragos en tempura



Refrescante de mango, coco y maracuyá



Pastel de fin de año

Rosé Cuvée Especial Perelada Brut 2020. D.O. Cava

Perfum de Pansa Blanca 2013. D.O. Alella

Can Matons Sant Fost de Campsentelles 2020. D.O. Alella

Camins de l'Albera 2020. D.O. Empordà

G.H. Mumm Grand Cordon Rouge Brut. A.O.C. Champagne

Aguas minerales, cafés, infusiones y petits fours

Índigo Lounge abrirá de 00:30 a 03:00 con cocktails y destilados

Precio menú: 175,00 € por persona I.V.A. incluido

PAQUETES ESPECIALES DE FIN DE AÑO

Alojamiento en habitación Doble + desayuno + cena Fin de Año: desde 550,00 € por pareja.

Alojamiento en habitación Doble Premium + desayuno buffet + cena Fin de Año: desde 625,00 € por pareja.

Alojamiento en habitación tipo Junior Suite + desayuno buffet + cena Fin de año: desde 750,00 € por pareja.

Las reservas con forfait podrán dejar las habitaciones a las 14:00h del día de la salida.

Imprescindible reserva y pre pago para cualquier opción de paquete o cena de fin de año.

I.V.A. y tasa turística incluida.

