



MENÚ DE FIN DE AÑO

31 DE DICIEMBRE DE 2025

Mi-cuit de foie caramelizado con manzana verde y compota de limón y jengibre

••••

Ceviche de vieira, mango y fruta de la pasión

••••

Teriyaki de salmón con calabaza asada, mandarina y piñones

••••

Rodaballo con ravioli de col rizada, chipirones, butifarra de perol y aceite de trufa

••••

Filete de ternera con boniato y escabeche suave de rebozuelos con cítricos

••••

Refrescante de pomelo, hibiscos y rosa

••••

Pastel de fin de año

Dolç de Foc Espurnes, 2023. D.O. Pla de Bages

Gran Blanc Princep, 2024. D.O. Penedès

Finca La Garriga Blanc, 2023. D.O. Empordà

Abadal Mandó, 2022. D.O. Pla de Bages

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: 185,00 € por persona I.V.A. incluido

2026

PAQUETES ESPECIALES DE FIN DE AÑO

Alojamiento en habitación Doble + desayuno + cena Fin de Año: desde 590,00 € por pareja.

Alojamiento en habitación Doble Business + desayuno + cena Fin de Año: desde 620,00 € por pareja.

Alojamiento en habitación Doble Premium + desayuno + cena Fin de Año: desde 650,00 € por pareja.

Alojamiento en habitación tipo Junior Suite + desayuno + cena Fin de Año: desde 790,00 € por pareja.

Alojamiento en la Suite Carlemany + desayuno + cena Fin de Año: desde 1.000,00 € 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.



WWW.HOTELCARLEMANYGIRONA.COM

carlemany@carlemany.es . T +34 972 21 12 12