



## AÑO NUEVO

<b>La bienvenida</b>	Copa de cava Codorníu
<b>Los aperitivos</b>	Bola de salmón ahumado con queso crema y eneldo Tosta de foie mi-cuit con compota de higos Langostino jöel robuchon
<b>El entrante</b>	Ensalada templada de gambas, aguacate y huevo de gallinas felices pochéé con trufa
<b>El mar o la tierra</b>	Timbal meloso de ternera, glaseado de vino borgoña, parmentier de boniato y chips de puerro  ó  Lubina de playa asada con beurre blanc con espárragos trigueros
<b>El postre</b>	Árbol de Navidad de chocolate con crumble streussel y helado de turrón
<b>La bodega</b>	Agua mineral sin gas Selección de vinos Portell D.O. Conca de Barberà Café o infusión

**50,00€/PERSONA**

Reservas en [miro@gargallohotels.es](mailto:miro@gargallohotels.es)  
o en el Dpto. de Recepción - Ext.9



## NEW YEAR

<b>The welcome</b>	Glass of Codorníu cava
<b>The appetizers</b>	Ball of smoked salmon with cream cheese and dill Toast of foie mi-cuit with fig compote Jöel robuchon shrimp
<b>The starter</b>	Warm salad of shrimp, avocado and truffle poached eggs from happy hens
<b>Sea or land</b>	Mellow veal timbale, burgundy wine glaze, sweet potato parmentier and leek chips  or  Roasted beach sea bass with beurre blanc and wild asparagus
<b>The dessert</b>	Chocolate Christmas tree with crumble streussel and nougat ice cream
<b>The drinks</b>	Still mineral water Portell D.O. Conca de Barberà wine selection Coffee or tea

**50,00€/PERSON**

**Bookings at [miro@gargallohotels.eso](mailto:miro@gargallohotels.eso) at  
the Front Desk - Ext.9**