



NAVIDAD

La bienvenida	Copa de cava Codorniú
Los aperitivos	Bola de salmón ahumado con queso crema y eneldo Tosta de foie mi-cuit con compota de higos Langostino jöel robuchon
El entrante	Sopa de Navidad con galets rellenos de carne del cocido y trufa
El mar o la tierra	Picantón asado y glaseado, mechado con panceta ibérica, con pasas y orejones ó Dorada al horno con limón y hierbas, patatitas y verduras al Chardonnay
El postre	Bola de Navidad de queso y arándanos con helado de panettone
El toque navideño	Turrones y delicias navideñas
La bodega	Agua mineral sin gas Selección de vinos Portell D.O. Conca de Barberà Café o infusión

50,00€/PERSONA

Reservas en miro@gargallohotels.es
o en el Dpto. de Recepción - Ext.9



CHRISTMAS

The welcome	Glass of Codorníu cava
The appetizers	Ball of smoked salmon with cream cheese and dill Toast of foie mi-cuit with fig compote Jöel robuchon shrimp
The starter	Christmas soup with galets stuffed with stew meat and truffles
Sea or land	Roasted and glazed poussin, larded with Iberian pork belly, with raisins and dried apricots or Baked sea bream with lemon and herbs, potatoes and vegetables in Chardonnay sauce
The dessert	Cheese and cranberry Christmas ball with panettone ice cream
Christmas touch	Nougat and Christmas delicacies
The drinks	Still mineral water Portell D.O. Conca de Barberà wine selection Coffee or tea

50,00€/PERSON

Bookings at miro@gargallohotels.eso at
the Front Desk - Ext.9