



## NOCHEBUENA

<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>El toque navideño</b>	Turrones y delicias navideñas
<b>La bodega</b>	Agua mineral sin gas Selección de vinos Portell D.O. Conca de Barberà Café o infusión

**60,00€/PERSONA**

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



## CHRISTMAS EVE

**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** Warm salad of shrimp, avocado and truffle poached  
eggs from happy hens

**Sea or land** Mellow veal timbale, burgundy wine glaze, sweet  
potato parmentier and leek chips

or

Roasted beach sea bass with beurre blanc and wild  
asparagus

**The dessert** Chocolate Christmas tree with crumble streussel  
and nougat ice cream

**Christmas touch** Nougat and Christmas delicacies

**The drinks** Still mineral water  
Portell D.O. Conca de Barberà wine selection  
Coffee or tea

**60,00€/PERSON**

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