



## NOCHEVIEJA

**La bienvenida** Copa de cava Codorníu

**Los aperitivos** Bola de salmón ahumado con queso crema y eneldo  
Tosta de foie mi-cuit con compota de higos  
Langostino jôel robuchon  
Taco de cordero lechal con su esencia

**El entrante** Timbal de bogavante, aguacate y huevo cremoso,  
con huevas de trucha

**El mar o la tierra** Solomillo wellington con reducción de vino tinto y  
cebollitas glaseadas

ó

Rodaballo braseado con salsa de 3 cítricos y puré de  
célery

**El postre** Cristal de nieve: mousse de chocolate blanco relleno  
de naranja confitada y streussel con helado de selva  
negra

**La bodega** Agua mineral sin gas  
Selección de vinos Portell D.O. Conca de Barberà  
Café o infusión

**Recepción de 20:30 h a 21:30 h**

**72,00€/PERSONA**

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



## NEW YEARS 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  
Taco of suckling lamb with its essence

**The starter** Timbale of lobster, avocado and creamy egg, with trout roe

**Sea or land** Sirloin steak wellington with red wine reduction and glazed onions

or

Braised turbot with three citrus fruits sauce and celery purée

**The dessert** Snow crystal: white chocolate mousse filled with candied orange and streusel with black forest ice cream

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

**Reception from 8:30 p.m. to 9:30 p.m.**

**72,00€/PERSON**

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