

Cap d'Any 2024

Ostra del Delta amb aigua de salicòrnia
Milfulles invertit de roastbeef d'Angus amb mostassa de remolatxa
i els seus brots
Tàrtar de vieira amb tomàquet semi-sec, bitxo de Girona i moniato
Foie mi cuit amb ametlla garrapinyada i confitura de poma km.0

Caneló de txangurro a la crema de porros

Lluç de palangre al vapor amb velouté de marisc i gambes

Filet de vedella de Girona, salsa Perigord i parmentier
de patata amb nyàmera

Granissat de llimona i maria-lluïsa amb el seu sorbet
Textures de cacauet i xocolata

Garoina Blanc DO Empordà
Finca Resalso Emilio Moro DO Ribera del Duero
Parxet Brut Nature Vintage

Aigües minerals i amb gas

150€/persona

Preus per persona amb IVA Inclós

BALL AMB MÚSICA

Per informació i reserves: olga@massola.com. Tel 972 84 08 48

Cap d'Any 2024

Sopar de gala més 1 nit
d'allotjament en **habitació**
Estàndard amb esmorzar

260€

*Nit extra per només 80€ per persona amb esmorzar
Preus per persona en habitació doble ocupada per 2 adults*

Sopar de gala més 1 nit
d'allotjament en habitació
Junior Suite amb esmorzar

285€

*Nit extra per només 105€ per persona amb esmorzar
Preus per persona en habitació doble ocupada per 2 adults*

Sopar de gala més 1 nit
d'allotjament en habitació
Suite amb esmorzar

310€

*Nit extra per només 130€ per persona amb esmorzar
Preus per persona en habitació doble ocupada per 2 adults*

Revetlla de Cap d'Any amb allotjament
(accés a l'Spa-Circuit Hidrotermal de 60 min. inclòs per persona i estada)

Menú infantil
(menors de 12 anys)
60€

*Preus per persona amb IVA Inclòs
No inclou la taxa turística: 1.32€ / adult / nit*

Per informació i reserves: olga@massola.com. Tel 972 84 08 48