

# Fin de Año 2024

Ostra del Delta con agua de salicornia  
Milhojas invertido de roastbeef de Angus con mostaza de remolacha  
y sus brotes

Tartar de vieira con tomate semiseco, bicho de Gerona y boniato  
Foie micuit con almendra garrapiñada Y confitura de manzana km.0

—————●—————  
Canelón de txangurro a la crema de puerros

—————●—————  
Merluza de palangre al vapor con velouté de marisco y gambas

—————●—————  
Solomillo de ternera de Girona, salsa Perigord  
y parmentier de patata con tupinambo

—————●—————  
Granizado de limón y maria-luisa con su sorbete  
Texturas de cacahuete y chocolate

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

—————●—————  
Aguas minerales y con gas

150€/persona

*Precios por persona con IVA Incluido*

**BAILE CON MÚSICA**

Por información y reservas: [olga@massola.com](mailto:olga@massola.com). Tel 972 84 08 48

# Fin de Año 2024

**Cena de gala más 1 noche  
de alojamiento en habitación  
Estándar con desayuno**

260€

*Noche extra por sólo 80€ por persona con desayuno  
Precios por persona en habitación doble ocupada por 2 adultos*

**Cena de gala más 1 noche de  
alojamiento en habitación  
Junior Suite con desayuno**

285€

*Noche extra por sólo 105€ por persona con desayuno  
Precios por persona en habitación doble ocupada por 2 adultos*

**Cena de gala más 1 noche de  
alojamiento en habitación  
Suite con desayuno**

310€

*Noche extra por sólo 130€ por persona con desayuno  
Precios por persona en habitación doble ocupada por 2 adultos*

**Verbena de fin de año con alojamiento**

(acceso al Spa-Circuito Hidrotermal de 60 min. incluido por persona y estancia)

**Menú infantil**  
(menores de 12 años)

60€

*Precios por persona con IVA Incluido  
No incluye la tasa turística: 1.32€ / adulto / noche*

Por información y reservas: [olga@massola.com](mailto:olga@massola.com). Tel 972 84 08 48