

Menú navidad

APERITIVO

Escudella con galets

SEGUNDO

Carne del cocido

POSTRE

Milhojas con crema y frutas naturales

Barquillos y turrónes

BODEGA Y BEBIDAS

Vino Tinto Nàia da D.O. Catalunya
Vino Blanco Nàia da D.O. Catalunya
Cava Freixenet Brut Nature
Agua, cafés e infusiones

49€ /persona



BWP
PREMIER
BEST WESTERN
CMC Girona

Menú nochevieja

APERITIVO

Copa de bienvenida: cava Elyssia Rosado Penedès
Pan bao de cochinita pibil con salsa barbacoa
Langostino con kimichi y salsa de queso
Tostada de coca de aceite en mousse de foie y brotes tiernos

ENTRANTE

Crema de patata y jamón con huevo a
baja temperatura y aceite de trufa

PRIMERO

Rodaballo a la plancha sobre
puré de mejillones en escabeche y
lombarda macerada

Helado de yogur con lima y
albaca

SEGUNDO

Filete de ternera con salsa café
paris y dauphinoise de patata y
boniato

POSTRE

Pastelito de oreo y "peta-zetas" con
helado de manzana asada

Copa de cava barroco

Barquillos y turrone

Café e infusiones

BODEGA

Blanco: Cop de Vent Empordà

Tintoo: Orube Reserva Rioja

Bolsa de cotillón
Uvas de la suerte

129€ /persona



Menú para celebraciones

APERITIVO

Chupito de calabaza y jengibre
Coca de aceite con tomate y jamón ibérico
Salmón ahumado con crema de queso y manzana Granny Smith
Mini Planchado de pulled porc barbacoa con queso cheddar
Croquetas de cocido con alioli

OPCIÓN DE PESCADO

Corvina al horno con puré de patatas
con un toque de mejillones y
escabeche y lombarda marinada

OPCIÓN DE CARNE

Secreto ibérico con salsa de foie,
espárragos y
gratin daufinoise de patata y boniato

POSTRE

Coulant de chocolate con helado
de chocolate blanco
Barquillos y turrone

BODEGA

Vin Masia Hil DO Penedés
Cava Manel
Agua y café

40€ /persona

Consultar condiciones y más información
para celebración de fiestas con música y bebidas


PREMIER
BEST WESTERN
CMC Girona

