

APERITIVOS

Chips de Moniato con miel, curry y coco Croqueta de Boletus Mini brocheta de Langostino con Tempura Negra

ENTRANTE

Escudella con galets

SEGUNDO

Carne del cocido

POSTRE

Milhojas con crema y frutas naturales

Barquillos y turrones

BODEGA Y BEBIDAS

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

49€ /persona



Palcios y condiciones

49€ /persona (IVA incluido)

Reservas

(+34) 972 400 500 info@hotelcmcgirona.com

No se admiten reservas sin prepago.

Se puede reservar para el almuerzo a las 13:30 h , 13:45 h o 14:00 h .

Condiciones

Prepago del 50% nfirmar su reserva (No reemborsable)

El dia 1/12/24 se cobrará el 100% del total de personas confirmadas

Hasta el 30/11/24, se permitirá una reducción de hasta el 50% del total de los comensales contratados al inicio.





APERITIVO

Chips de tubérculo Gyoza de merluza y langostinos Tartar de salmón con guacamole y mango

ENTRANTE

Canelón de carrillera de ternera con ceps

PRINCIPAL

Dorada al horno con patatas y verduras Meloso de ternera con puré de boniato y salsa Oporto

POSTRE

Tierra de brownie con helado de vainilla Barquillos y turrones

BODEGA Y BEBIDAS

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

49€/persona



Palcios y condiciones

49€ /persona (IVA incluido)

Reservas

(+34) 972 400 500 info@hotelcmcgirona.com

No se admiten reservas sin prepago.

Se puede reservar para el almuerzo a las 13:30 h , 13:45 h o 14:00 h .

Condiciones

Prepago del 50% nfirmar su reserva (No reemborsable)

El dia 1/12/24 se cobrará el 100% del total de personas confirmadas

Hasta el 30/11/24, se permitirá una reducción de hasta el 50% del total de los comensales contratados al inicio.



Pack Mochevilja

Cena Especial Noche Vieja
Alojamiento
Desayuno
Late Checkout 14h
Parking

340 € /pareja







APERITIVOS

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 Uvas de la suerte Barquillos y turrones Café e infusiones

BODEGA

Blanco: Cop de Vent Empordà Tintoo: Orube Reserva Rioja

> Bolsa de cotillón Uvas de la suerte

Paccios y condiciones

129€ /persona (IVA incluido)

Reservas

Reserva previa llamando al 972 400 500 o por mail a info@hotelcmcgirona.com

No se admiten reservas sin prepago.

La cena de Fin de Año comienza a las 20:30h

Condiciones

Prepago del 50% para confirmar su reserva. Este pago no es reembolsable.

El dia 1/12/24 se cobrará el 100% del total de personas confirmadas. Hasta el 30/11/24, se permitirá una reducción de hasta el 50% del total de los comensales contratados al inicio.



Menú para cefebraciones

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

PLATO PRINCIPAL

A escoger previamente

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 gratín daufinoise de patata y boniato

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de chocolate blanco Barquillos y turrones

BODEGA

Vin Masia Hil DO Penedés Cava Manel Agua y café



Palcios y condiciones

40€ /persona (IVA incluido)

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

