



Navidad 2025

Copa de cava de bienvenida

Aperitivos

Tosta de foie mi-cuit con compota de higos
Langostinos Joël Robuchon

Entrante

Sopa de galets tradicional de la gastronomía catalana

Principal a elegir: del mar o de la tierra

Pollo relleno guisado a la catalana con pasas y piñones

Bacalao con alioli de membrillo, espinacas y piñones

Postre

Cristal de nieve: mousse de chocolate blanco relleno de
naranja confitada y streusel con helado de selva negra

El toque navideño

Turrones y delicias navideñas

Bodega

Agua mineral sin gas
Vinos blanco o tinto
Café o infusión

65,00 €/persona



@gargallohotels



Christmas 2025

Welcome glass of cava

Appetizers

Mi-cuit foie toast with fig compote
Joël Robuchon-style prawns

Starter

Traditional Catalan “galets” soup

Main course: choice of land or sea

Catalan-style stuffed chicken with raisins and pine nuts

Cod with quince aioli, spinach and pine nuts

Dessert

Snow crystal: white chocolate mousse filled with candied orange and streusel, with Black Forest ice cream

Festive touch

Christmas nougats and delights

Wines & Beverages

Still mineral water
White or red wine
Coffee or herbal tea

Price per person: €65,00



@gargallohotels



Nadal 2025

Copa de cava de benvinguda

Aperitiu

Tosta de foie mi-cuit amb compota de figues
Gambes al estil Joël Robuchon

Entrant

Sopa de galets tradicional de la gastronomia catalana

Plat principal: a triar de la mar o de la terra

Pollastre farcit guisat a la catalana amb panses i pinyons

Bacallà amb allioli de codony, espinacs i pinyons

Postres

Cristall de neu: mousse de xocolata blanca farcida de taronja
confitada i streusel amb gelat de Selva Negra

El toc nadalenc

Torrans i delícies nadalenques

Vins i begudes

Aigua mineral sense gas
Vi blanc o negre
Cafè o infusió

Preu per persona: 65,00 €



@gargallohotels