



Nochevieja 2025

Copa de cava de bienvenida

Aperitivos

Bolsita de salmón ahumado con queso crema y eneldo
Tosta de foie mi-cuit con compota de higos
Langostinos Joël Robuchon
Taco de cordero lechal con su esencia

Entrante

Timbal de bogavante, aguacate, huevo cremoso y
huevas de trucha

Principal a elegir: del mar o de la tierra

Solomillo Wellington con reducción de vino tinto
y cebollitas glaseadas

Rodaballo braseado con salsa de 3 cítricos y puré de apio

Postre

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

Las 12 uvas de la suerte

Bodega

Agua mineral sin gas
Vinos blanco o tinto
Café o infusión

90,00 €/persona



@gargallohotels



New Year's Eve 2025

Welcome glass of cava

Appetizers

Smoked salmon pouch with cream cheese and dill
Mi-cuit foie toast with fig compote
Joël Robuchon-style prawns
Lamb taco with its essence

Starter

Lobster timbale with avocado, creamy egg and trout roe

Main course: choice of land or sea

Beef Wellington with red wine reduction and glazed onions
Braised turbot with three-citrus sauce and celery purée

Dessert

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

The 12 lucky grapes

Wines & Beverages

Still mineral water
White or red wine
Coffee or herbal tea

Price per person: €90,00



@gargallohotels



Cap d'Any 2025

Copa de cava de benvinguda

Aperitiu

Bossa de salmó fumat amb formatge crema i anet
Tosta de foie mi-cuit amb compota de figues
Gambes al estil Joël Robuchon
Taco de xai amb la seva essència

Entrant

Timbal de llamàntol, alvocat, ou cremós i ous de truita

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

Solomillo Wellington amb reducció de vi negre i cebetes
glassejades

Turbot brasejat amb salsa de tres cítrics i puré d'api

Postres

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

Les 12 raïms de la sort

Vins i begudes

Aigua mineral sense gas
Vi blanc o negre
Cafè o infusió

Preu per persona: 90,00 €



@gargallohotels