



**CELEBRATE WELL**

**Nadal 2024**





**SOPAR DE LA NIT DE NADAL**

**DINAR DE NADAL**

**DINAR DE SANT ESTEVE**

**SOPAR DE GALA DE CAP D'ANY**



# SOPAR DE LA NIT DE NADAL

## Entrant

### **Pebrots del piquillo farcits**

de peix i marisc amb crema de pebrots

## Peix

### **Lluç amb salsa verda**

amb cloïsses i carxofes

## Carn

### **Terrina melosa de vedella**

amb moniato, taronja i anís estrellat

## Postres

### **Pastís tradicional de canyella**

amb toffee de cafè i gelat de xocolata i caramel

## Petits fours

## Celler

### **SANZ VERDEJO**

*Celler Vinos Sanz*

*[DO Rueda]*

*Verdejo*

### **VIÑA SALCEDA TINTO**

*Celler Viña Salceda*

*[DOQ Rioja]*

*Tempranillo - Garnacha - Graciano*

**Preu per persona: 75 €** (IVA inclòs)

Celler, aigua i cafè inclosos.

Les restriccions dietètiques s'han de comunicar en el moment de fer la reserva.

# DINAR DE NADAL

## Entrant

### **Escudella de Nadal**

Brou tradicional, galet farcit de pilota trufada, cigrons, minipastanagues i terrina de patata i col

## Peix

### **Cueta de rap i gambes**

amb patates i salsa marinera

## Carn

### **Pollastre amb escamarlans**

Cuixa farcida amb ceps, puré de prunes i suc de rostit

## Postres

### **Tronc de praliné d'avellana**

amb vainilla i taronja amarga

## Petits fours

## Celler

### **SANZ VERDEJO**

*Celler Vinos Sanz*

*[DO Rueda]*

*Verdejo*

### **VIÑA SALCEDA TINTO**

*Celler Viña Salceda*

*[DOQ Rioja]*

*Tempranillo - Garnacha - Graciano*

**Preu per persona: 75 €** (IVA inclòs)

Celler, aigua i cafè inclosos.

Les restriccions dietètiques s'han de comunicar en el moment de fer la reserva.



# DINAR DE SANT ESTEVE

## Entrant

### **Caneló de galta de vedella**

amb crema de formatge, bolets confitats i oli d'alfàbrega

## Peix

### **Sarsuela**

amb rap, calamars i escamarlans

## Carn

### **Espatlla de xai**

amb tubercles rostits, bolets i fruita seca

## Postres

### **Mousse de torró**

amb cruixent de neules i gelat de panettone

## Petits fours

## Celler

### **SANZ VERDEJO**

*Celler Vinos Sanz*

*[DO Rueda]*

*Verdejo*

### **VIÑA SALCEDA TINTO**

*Celler Viña Salceda*

*[DOQ Rioja]*

*Tempranillo - Garnacha - Graciano*

**Preu per persona: 75 €** (IVA inclòs)

Celler, aigua i cafè inclosos.

Les restriccions dietètiques s'han de comunicar en el moment de fer la reserva.

# SOPAR DE GALA DE CAP D'ANY

## Aperitius

**Blini amb alvocat i salmó**

**Remolatxa amb caviar d'arengada**

**Tàrtar de petxina variada, llima i coriandre**

*Privat Reserva Brut Nature [ECO] [DO Cava]*

*Xarel·lo - Macabeu - Parellada - Chardonnay - Pinot Noir*

## Entrants

**Terrina d'ànec i porc, festucs i vi dolç**

amb amanida de créixens i tòfona

*Flor de Xarel·lo d'Espiells [D.O. Penedès]*

*Xarel·lo*

**Royale de marisc**

amb llobregant, salsa de marisc i taronja

*Sanz Verdejo [DO Rueda]*

*Verdejo*

## Peix

**Llobarro**

amb espàrrecs verds, salsa de vi blanc i cítrics

*Las Fincas - Chivite Rosado [IGP] 3 Riberas*

*Garnacha tinta*

## Carn

**Filet de vaca**

amb puré de nyàmeres, carxofes i patates rostides  
i amb salsa de tòfona

*Salvio [DO] Ribera del Duero*

*Tempranillo - Merlot - Garnacha*

## Postres

**Lingot de xocolata**

amb crema muntada d'avellanes, ametlla  
caramel·litzada i gelat d'avellana torrada

*Tattinger Brut Reserve [AOC] Champagne*

*Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier*

## Petits fours

**Preu per persona: 275 €** (IVA inclòs)

Maridatge de vi, aigua, cafè i barra lliure inclosos.

Les restriccions dietètiques s'han de comunicar en el moment de fer la reserva.





# MENÚ INFANTIL

## Entrant

### **Rigatones farcits**

amb pollastre rostit i gratinats

## Carn

### **Filet de vedella**

amb terrina de patata cruixent

## Postres

**Brownie de xocolata i gerds**

**Preu per nen fins a 12 anys: 35 €** (IVA inclòs)

Aigua o refresc inclosos.

Les restriccions dietètiques s'han de comunicar en el moment de fer la reserva.



# CELEBRATE WELL

Les restriccions dietètiques s'han de comunicar en el moment d'efectuar la reserva.

Menú infantil (fins a 12 anys) els dies 24, 25, 26 i 31 de desembre

Horari de migdia: de les 13 h a les 15.30 h

Horari de nit: de les 19 h a les 22.30 h

Horari del sopar de la nit de Cap d'Any: 20.30 h, copa de benvinguda; 21 h, sopar.

Tots els àpats se serviran al restaurant Camiral Bistro i sala La Selva de l'Hotel Camiral.

Reserves:

[reservations@camiral.com](mailto:reservations@camiral.com) o 972 472 249

Carretera N-II, km 701

17455 Caldes de Malavella, Girona

[www.camiral.com](http://www.camiral.com)