

▪ **Hotel**** Carlemany**

Plaça Miquel Santaló 17002 Girona

Tel. 972 21 12 12 Fax 972 21 49 94 Mail: info@carlemany.es Web: www.carlemany.es

▪ **Menú de fi d'any:**

Escamarlà, sal i oli verge amb maridatge de Talisker
Vieira saltejada amb vainilla i coco
Llamàntol amb coliflor i trompeta de la mort
Orada salvatge amb carbassa i cítrics
Filet de bou, foie i patata violeta
Refrescant de xocolata, llima i menta

Pastís de cap d'any

Cafè, torrons i neules

Celler :

Gran Caus Blanc (D.O. Penedès)

Valtravieso Criança (D.O. Ribera del Duero)

Veuve-Clicquot Brut (A.O.C. Champagne)

Preu per persona: 120 € IVA Inclòs (imprescindible reserva)

Paquet Allotjament + Esmorzar Buffet + Sopar Fi d'Any per persona 175 € IVA Inclòs en habitació doble.

▪ **Menú de nadal:**

Tapeta de temporada
Escudella de Nadal amb galets i pilota
La carn d'olla i les verdures

Opció tradicional: Gall d'indi rostit amb castanyes, moniato i oli de cacau

o

Opció Carlemany: Rap amb carxofes, patata violeta i mandarina

Pastís calent de xocolata blanca i passió o Refrescant de coco, mango i violeta

Cafè, torrons i neules

(Aigües incloses, vins a part)

Opció Carlemany: 53 € 7% IVA no inclòs

Opció Tradicional: 48 € 7% IVA no inclòs

▪ **Hotel**** Palau de Girona – Rest. Marisquería J. Blanco**

Avda. de França, 11 17481 - Sant Julià de Ramis (Girona)

Tel. 972 17 32 95 Fax 972 17 03 26 Web: www.hotelpalaudegirona.com Mail: info@hotelpaludegirona.com

• **Menú 1 de fi d'any:**

Bou
Nècores
Cargol de mar
Garoina
Cloïsses
Escopinyes
Navalles
Petxines
Petxina de pelegrí/vieires
Musclos
Calamarsons
Gambes
Escamarlans
Llagostins
Llamàntol o llagosta

Postre especial de la casa

Albarinyo-Maestro Mateo
Cava- Gramona III Lustros Gran reserva
Aigües, cafès i Bossa Cotilló

Preu sopar per parella: 180 euros

Amb ball i barra lliure: Preu per parella 240 euros

Preu sopar ball, barra lliure, habitació i desdijuni a L'Hotel Palau De Girona: Preu per parella: 335 euros

Servei de microbús fins la matinada

També fem mariscades i peixos per emportar els dies 24, 25, 26 i 31 de desembre.

• **Menú 2 de fi d'any:**

Cloïsses
Escopinyes
Navalles
Petxines
Petxina de pelegrí/vieires
Musclos
Calamarsons
Gambes
Escamarlans
Llagostins

Peix al Forn

Postre especial de la casa

Albariño-Maestro Mateo
Cava- Gramona III Lustros Gran reserva
Aigües, cafès i Bossa Cotilló

Preu sopar per parella 180 euros

Amb ball i barra lliure: Preu per parella 240 euros

Preu sopar ball, barra lliure, habitació i desdijuni a L'Hotel Palau De Girona: Preu per parella 335 euros

Servei de microbús fins la matinada

També fem mariscades i peixos per emportar els dies 24, 25, 26 i 31 de desembre.

▪ **Cal Ros Restaurant**

C/ Cort Reial 9 17004 – Girona
Tel. 972 21 91 76
Mail: carlos.salsafins@hotmail.com

▪ **Menú de fi d'any:**

-Snacks.

-Aperitiu: Tartar de llagostins amb sopa de bolets torrada.

-Coca cruixent amb raïm i encenalls de foie fresc amb microamanida.

-Llobregant amb parmentiere de patata i tófona, caviar de truita i algues.

-Orada i gambes amb suquet de pescadors.

-Turnedó de garrí amb mandarina a la planxa.

-Sorbet capità coronel.

-Llaminadura de galetes i xocolata Cal Ros.

-Vi blanc: *Botani (D.O. Sierra de malaga)*

-Vi negre: *Brunus (D.O.Montsant)*

-Vi dolç: Torre del Veguer (D.O. Penedès)

Cava: Mas Tinell reserva (D.O cava)

Cafes, petit fours, bossa cotilló i raïm de la sort

110 € IVA inclòs

A PARTIR DE LES 24h. MÚSICA FINS A LES 3h.

SERVEI DE BARRA no inclòs en el preu

PER RESERVES CONFIRMADAES ABANS DEL 25 DE
DESEMBRE DESCOMPTE DEL 10%

TAMBÉ PREPAREM PLATS PER EMPORTAR

DESEMBRE I FESTES DE NADAL

Obert; Nadal(migdia), sant Esteve(tot el dia),

cap d'any(tot el dia) I reis(tot el dia).

Tancat; 24 nit I 25 nit

▪ **Restaurant Albereda**

C/ Albereda, 7 Girona
Tel. 972 22 60 02 Fax 972 22 60 02
Web: www.restaurantalbereda.com
Mail:info@restaurantalbereda.com

▪ **Menú degustació de fi d'any:**

- Paper d'olives, boletus, cruixents de comí, coca d'anxoves.

- Cocktail de passió i xerinola.

- Sopeta de TUBER melanosporum i daus de FOIE.

- OSTRÀ, ravioli de sèpia, BASTONS de poma en osmosis.

- Carpaccio de VIEIRA, mongetes de ganxet, taronja confitada,
tomata dolça i *bombolles anisades d'alegria.*

- Nuddles, soja, GAMBES de Palamós i *FONOLL MARÍ* fetes
amb vapor de *cervesa.*

- Caneló de *verdures, trompetes* de la mort, CRANC reial i royal
d'ERICONS amb curri.

- TURBOT salvatge a la graella, piperrada de piquillos a la
brasa i patates violetes.

(escuma semicalenta d'alfabrega llimonera)

Llom de VEDELLA de Girona rostida amb *vainilla*, codonyat de
ceba i *crunxi-grons.*

(gelat de pa amb tomata)

LA BOIRA 2009

(granissat de cafè - avellanès - especies)

XOCOLATA & MARIA LLUÏSA.

Galeta de coco i TARONGINA.

Foie, BLAT DE MORO i xocolata.

Cruixent de taronja e HIBISCUS.

MARSHMALLOWS de rosa.

Cafès i licors.

Els dotze raïms de la sort.

Hermanos Lurton verdejo 2007 D.O. Rueda

Chivite Colección 125 Aniversario Reserva 2002 D.O. Navarra

Dolç de Sinols 100% Moscatell

Oriol Rosell Brut Nature

Preu per persona 95 € IVA inclòs

▪ **Hotel*** Fornells Park**

Ctra. N-IIa Km. 711, 17458 - Fornells de la Selva (Girona)
Tel. 972 47 61 25 Fax 972 47 65 79 Web: www.husa.es Mail: fornellspark@husa.es

▪ **Menú de fi d'any:**

APERITIU SELECTE

MENÚ

Amanida de vieria

...

Llobregant a la planxa amb salsa marisc

...

Tournedó de vedella amb salsa de ceps

...

Sorbet de gerds

GRAN BUFET DE POSTRES

Els raïms de la sort

CELLER

Martivilli D.O. Rueda

Marqués de Càceres Rerseva

Cava Reina M^a Cristina

Cotilló, barra lliure i ball tota la nit

Música amb viu

A la matinada...xocolata amb xurros i brou de benvinguda del
2009

Preu per persona 185€ (Iva inclòs)

▪ **Menú de nadal:**

Copa de cava de benvinguda

**

Croquetes de formatge

Dau de Foia sobre torradeta

Cullera de salmó marinat

Entrants

Brou de Nadal

o

Crema d'ostres

Segon

Amanida de pop, vieries i llagostins

o

Lluç al forn al all tendre

Tercer

Pollastre de pagès amb prunes i pinyons

o

Filet de vedella amb salsa ceps

Postres

Assortiment de pastissos

i

Torrans de Nadal

Preu 57 euros / pax (Iva inclòs)

Begudes i cafè no inclosos

▪ **Restaurant Mimolet**

C/ Pou Rodó, 12 17004 - Girona

Tel. 972 202 124

Web: www.mimolet.net Mail: mimolet@mimolet.net

▪ **Menú de nadal:**

(taula completa)

Brandada de bacallà, xip de moniato

Croquetes de pernil Ibèric

Crema de cigrons, butifarra negra

Entrants

Escudella i carn d'olla

Caneló de pollastre rostit, vi ranci i tófonta

Segons a escollir

Tall rodó de vedella, al vi negre i cebetes

o

Lluç, refogat de pèsols, calamar i gamba

Postres

Tronc de nadal

i

"Polvorons" fets a casa

Preu: 40 euros (IVA no inclòs)
(aigua, pa i vi de l'Empordà inclosos)

▪ **Hotel*** Balneari Vichy Catalan**

C/ Dr. Forest, 32 17455 - Caldes de Malavella (Girona)

Tel. 972 47 00 00 Fax 972 47 22 99

Web: www.balnearivichycatalan.com Mail: balneario@vichycatalan.es

▪ **Menú de fi d'any:**

RAP ALLAGOSTAT AMB MUSELINA D'ESCÓRPORA I VINAGRETA CÍTRICA

Mil fulls de rap amb muselina d'escórpóra, de fons de tomàquet i vinagreta de cítrics

VIEIRES I LLAMÀNTOL AMB CREMA DE CARXOFES

Crema de carxofes amb xips, llamàntol i vieires

TOURNEDO DE VEDELLA A LA ROSSINI

Filet de vedella sobre torrada de pa d'espècies, salsa de tòfones i patata parisina

CRUIXENT DE PINYA AMB MOUSSE DE XIXONA

Lamines de pinya, mousse de Xixona, cruixent d'arròs i xocolata

PETITS FOURS

Aigües Minerals

Maridatge de Vins Seleccionats i Cava

Aigua i Cafès

Cotilló

D.J.

170,00€ per persona IVA inclòs

▪ **Menú de nadal:**

APERITIU DE SOBRETAULA

ESCUDELLA AMB GALETS

CARN D'OLLA I VERDURES

POLLASTRE DE PAGÈS AMB PRUNES I PINYONS

TRONC DE NADAL

NEULES I TORRONS

TASTETS DOLÇOS PEL CAFÉ

*MARIDADGE DE VINS, I CAVA
CAFÉ*

55 € per persona IVA inclòs

▪ **Hotel**** Melià Golf Vichy Catalan - PGA Golf de Catalunya**

Ctra. N-II, km. 701. Apdo. de Correos 168 17455 - Caldes de Malavella

Tel: 972 18 10 23 Fax: 972 18 10 22

www.meliagolfvichycatalan.com www.pgacatalunya.com

▪ **Menú de fi d'any:**

MILHOJAS DE FOIE, QUESO DE CABRA Y MANZANA VERDE CAMELIZADA

PIRULETA DE BONITO, MACERADA CON SOJA Y REBOZADO DE SÉSAMO

SOPA DE CEBOLLA DE FIGUERES CON TUÉTANO, HUEVO DE CODORNIZ A BAJA TEMPERATURA Y CON BROWNIE DE PARMESANO BAJO UNA PEQUEÑA ENSALADA, GAMBA DE PALAMÓS EN

CARPACCIO CON UNA COMPOTA DE MIEL DE TARTUFO Y "MATÓ"

MUSLO DE CORDERO LECHAL A BAJA TEMPERATURA, CON TATIN DE SETAS Y MANZANA DE GIRONA PEQUEÑA QUENELLE DE HELADO DE YOGURT GRIEGO Y REGALIZ EN POLVO

CREMOSO DE COCO CON MANZANA VERDE, LIMA Y VAINILLA SURTIDO DE TURRONES Y "NEULES" BODEGA

Vino Blanco # D.O Carinyena

CARE 2007 CHARDONNAY

Vino Tinto # D.O Priorat

MAS DE SUBIRÀ

FREIXENET BRUT BARROCO

AGUAS MINERALES VICHY CATALÁN

DJ y Barra libre

Bolsa de Cotillón

Chocolate con Churros

PRECIO POR PERSONA: 125 EUROS IVA INCLUIDO

▪ **Menú de nadal:**

COCA DE SARDINAS, UVAS Y QUESO EN ACEITE MAKI DE LUBINA Y ESCALIBADA

RAVIOLIS DE GAMBA DE BLANES RELLENOS DE BOLETUS,

"ROSSINYOLS" Y "TROMPETES DE LA MORT", DADOS DE FOIE Y PASTILLA TRUFADA

GALLO DE SAN PEDRO, GUISADO DE HABITAS A LA SOJA CALAMARCITOS Y MEJILLONES DE ROCA

FILETE DE TERNERA DE GIRONA, MELMELADA DE CEBOLLA DE FIGUERAS CON JEREZ DULCE Y EMULSIÓN DE QUESO DE CABRA DE PARLABÀ

"MEL I MATÓ" CON HIGOS Y HELADO DE AZÚCAR DE CAÑA

SURTIDO DE TURRONES Y "NEULAS"

BODEGA

Vino Blanco) D.O. Costers del Segre

RAIMAT VIÑA 27

Vino Tinto) D.O. Rioja

CVNE CRIANZA 2004

FREIXENET BRUT BARROCO

AGUAS MINERALES VICHY CATALÁN

PRECIO POR PERSONA: 55 EUROS IVA INCLUIDO

Hotel***** AC Palau de Bellavista

Pujada Polvorins, 1 17004 Girona

Tel: 872080670 Fax: 872080671

www.ac-hotels.com

Copa de Cava

Els patés amb pa amb tomàquet

Brandada de bacallà amb tomàquet deshidratat

Olivada

Parfait de colomí amb gelatina de Bristol cream i
pols de cítrics i praliné de pinyons

MENÚ

Caneló de bolets amb emulsió de tòfona i foie gras

Amanida tèbia de colomí amb taronja, safrà i
festucs

Parcellets de calamar i enokis amb vinagreta
suau de tinta

Cuixa de pintada farcida rostida amb fruita seca

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla
bourbon i caramel de cacau

Pastís Opera

Preu 55 € 7% IVA inclòs

- Vàlid des del 22/12/08 fins el 4/1/09.

Restaurant



NUMUN



EL CELLAR DE CAN ROCA
GIRONA

Per reserves o consultes
contacti amb l'hotel: +34 872 080 670
restaurant.pbellavista@ac-hotels.com

www.hotelacpalaudebellavista.com
www.ac-hotels.com

Amb cava Nadal Brut Magnum

SNACKS

Cruixent de pols de tomàquet i orenga

Teules de parmesà

Pistatxos torrats panissats amb iogurt

Nous i ametlles al curry

Carquinyolis de formatge amb olives i tomàquet

Xips de verdures

TAPES

Enfilat de salmó marinat amb poma i vainilla

Enfilat d'esqueixada de Bacallà

Enfilat de sèpia amb mango i caramel

d'olives negres

Enfilat de llagostí amb romesc

MENÚ

Terrina de foie gras amb de poma golden i pa
dolç torrat

Suprema d'Orada salvatge amb crema de
garotes i reducció de garnatxa

Filet de vedella amb emulsió de tòfona

Crema de mandarina amb gelat de
xocolata negra

Brownie de xocolata blanca i iogurt amb
maduixes

Els dotze raïms de la sort

Cafès i Petit fours

Bossa de cotilló

Ball fins a la Matinada amb barra lliure
amenitzat per en Pere de Showmusic

Xocolata amb xurros de fi de festa

CELLER

Raimat Viña 24 Albariño 2007 DO Costers del Segre

Septima 06 Malbec Mendoza Argentina

Cava Nadal Brut Gran Reserva Magnum

Cafès i licors

Preu 190 euros 7% IVA inclòs

Condicions de reserva:

- Suplement allotjament: 110 € per hab. doble amb
dos esmorzars inclosos. Vàlid només per la nit del 31.12.08 i
per a reserves confirmades abans del 21.12.08. Places limita-
des i confirmació sotmesa a la disponibilitat.