

NOËL 2019



The spark  
of Christmas  
is here



PGA CATALUNYA  
RESORT



DÎNER DE NOËL  
DÉJEUNER DE NOËL  
DÉJEUNER DE LA SAINT-ÉTIENNE  
GALA DE FIN D'ANNÉE 2019



# DÎNER DE NOËL

Restaurant 1477 de l'Hôtel Camiral

## *Mise en bouche*

Velouté de crustacés  
aux œufs de truite

## *Entrée*

Terrine de bonite et de poisson de roche  
vinaigrette aux échalotes, algues et jeunes pousses

## *Poisson*

Saumon légèrement fumé, « ajoblanco » et raisins

## *Viande*

Terrine de veau moelleuse à la patate douce, sauce au ratafia

## *Dessert*

Bûche de Noël au chocolat au lait, praliné châtaigne et orange amère

---

## *Mignardises*

---

## *Vins*

Sélection Espelt [AOP Empordà]

—  
Vailet Blanc

—  
Lledoner Rosat

—  
Sauló Negre

**Prix par personne**

**75€ (TTC)**

Vins, eau et café compris

*Les restrictions diététiques doivent être communiquées à la réservation.*

# DÉJEUNER DE NOËL

Restaurant 1477 de l'Hôtel Camiral

## *Mise en bouche*

Velouté de crustacés  
aux œufs de truite

## *Entrée*

« Escudella » de Noël

*bouillon traditionnel, grosses pâtes farcies de viande hachée truffée, terrine de viande de pot-au-feu et terrine de pomme de terre et de chou*

## *Poisson*

Loup au chou-fleur, palourdes et jus d'arêtes

## *Viande*

Épaule d'agneau rôtie

*cuite à basse température, écume de pomme de terre et fromage. Sauce agneau et cumin*

## *Dessert*

Bûche de Noël au chocolat au lait, praliné châtaigne et orange amère

---

## *Mignardises*

---

## *Vins*

Sélection Espelt [AOP Empordà]

—  
Violet Blanc

—  
Lledoner Rosat

—  
Sauló Negre

**Prix par personne**

**75€ (TTC)**

Vins, eau et café compris

*Les restrictions diététiques doivent être communiquées à la réservation.*



# DÉJEUNER DE LA SAINT-ÉTIENNE

Restaurant 1477 de l'Hôtel Camiral

## *Mise en bouche*

Bonbon de foie gras aux figues

## *Entrée*

Cannellonis traditionnels  
*cannellonis à la béchamel de cèpes, jus de viande et parmesan*

## *Poisson*

Lotte aux petits oignons, champignons et gnocchis de pomme de terre  
au jus de poulet rôti

## *Viande*

Terrine de veau moelleuse à la patate douce, sauce au ratafia  
*terrine de joue de veau, sauce au ratafia, purée et chips de patate douce*

## *Dessert*

Cannellonis glacés d'ananas à la vanille, granité à la mangue  
et soupe de chocolat blanc

---

## *Mignardises*

---

## *Vins*

Sélection Espelt [AOP Empordà]

—  
Violet Blanc

—  
Lledoner Rosat

—  
Sauló Negre

**Prix par personne**

**59€ (TTC)**

Vins, eau et café compris

*Les restrictions diététiques doivent être communiquées à la réservation.*





# GALA DE FIN D'ANNÉE 2019

Restaurant 1477 de l'Hôtel Camiral

## *Mises en bouche*

« Polvorón » aux cèpes  
Bonbon de foie gras aux figues  
Flan d'artichauts à la truffe  
*Cava Privat Brut Nature Reserva Eco [AOP Cava]*

## *Entrées*

Terrine de poularde truffée  
*salade frisée et épinards, grenade et truffe*  
Royale de champignons à la soupe de foie gras et aiguillette de canard  
*pignons, sauce au canard, champignons confits*  
*L'Avi Arrufi [AOP Terra Alta]*

## *Poisson*

Loup en sauce grenache et petits légumes  
*Château La Coste Rosé [Vin de Provence]*

## *Viande*

Filet de veau à l'écume de truffe  
*sauce de veau et gratin de pommes de terre*  
Figero 12 Crianza [AOP Ribera del Duero]

## *Dessert*

Coulant froid au chocolat, intérieur liquide à la mandarine  
et glace à la fève tonka

---

## *Mignardises*

---

Champagne Taittinger Brut Reserve et raisins

**Prix par personne**

**170€ (TTC)**

Accord met et vin, eau et café compris

*Les restrictions diététiques doivent être communiquées à la réservation.*

# GALA DE FIN D'ANNÉE 2019

Restaurant 1477 de l'Hôtel Camiral

## *Menu enfant*

Cannellonis  
Filet de veau, pommes de terre Pont Neuf  
Dessert

**Prix par enfant (jusqu'à 12 ans)**

**35€ (TTC)**

Eau ou boisson fraîche comprise

*Les restrictions diététiques doivent être communiquées à la réservation*

*Nous avons une option végétarienne à votre disposition*

*Menu enfant (jusqu'à 12 ans) à la carte les 24, 25 et 26*

*Horaire de midi : 13h00 à 15h30 / Horaire du soir : 19h00 à 22h30*

*Horaire dîner du jour de l'An : cocktail 20h00 à 20h30 / dîner à 20h30*

*Tous les repas sont servis au Restaurant 1477 de l'Hôtel Camiral ou au Clubhouse (salle Banyoles)*





PGA CATALUNYA  
RESORT

*Have a magic Christmas!*

+34 972 181 020

Carretera N-II km 701  
17455 Caldes de Malavella  
Girona, Spain

[restaurant1477@pgacatalunya.com](mailto:restaurant1477@pgacatalunya.com)

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

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