



CELEBRATE WELL
Navidad 2025


CAMIRAL
A QUINTA DO LAGO RESORT
GIRONA • SPAIN



CENA DE NOCHEBUENA

COMIDA DE NAVIDAD

COMIDA DE SAN ESTEBAN

**CENA DE GALA
DE NOCHEVIEJA**



CENA DE NOCHEBUENA

Entrante

Pimientos del piquillo rellenos
de pescado y marisco con crema
de pimientos

Pescado

Merluza en salsa verde
con almejas y alcachofas

Carne

Tarrina melosa de ternera
con boniato, naranja y anís estrellado

Postre

Babá al moscatel
con fruta confitada, chantillí
y helado de panetone

Petits fours

Bodega

HERMANOS LURTON
Bodega Lurton - Campo Eliseo
(DO Rueda)
Verdejo

VIÑA SALCEDA TINTO
Bodega Viña Salceda
(DOCa Rioja)
Tempranillo - Garnacha - Graciano

Precio por persona: 79 € (IVA incluido).
Bodega, agua y café incluidos.

Las restricciones dietéticas deben comunicarse en el momento de efectuar la reserva.



COMIDA DE NAVIDAD

Entrante

Escudella de Navidad

Caldo tradicional, galet relleno de carne trufada, garbanzos, zanahorias baby y terrina de patata y col

Pescado

Colita de rape y gambas

con patatas y salsa marinera

Carne

Pollo con cigalas

Muslo relleno de boletus, puré de ciruelas y jugo de asado

Postre

Profiterol

con crema de vainilla y haba tonka, salsa de naranja y crujiente de almendras caramelizadas

Petits fours

Bodega

HERMANOS LURTON

Bodega Lurton - Campo Eliseo

(DO Rueda)

Verdejo

VIÑA SALCEDA TINTO

Bodega Viña Salceda

(DOCa Rioja)

Tempranillo - Garnacha - Graciano

Precio por persona: 79 € (IVA incluido).

Bodega, agua y café incluidos.

Las restricciones dietéticas deben comunicarse en el momento de efectuar la reserva.



COMIDA DE SAN ESTEBAN

Entrante

Canelón de carrillera de ternera

con crema de queso, setas confitadas y aceite de albahaca

Pescado

Zarzuela

de rape, calamares y cigalas

Carne

Paletilla de cordero

con tubérculos asados, setas y frutos secos

Postre

Mousse de turró

con cremoso de chocolate y helado de avellanas tostadas

Petits fours

Bodega

HERMANOS LURTON

Bodega Lurton - Campo Eliseo

(DO Rueda)

Verdejo

VIÑA SALCEDA TINTO

Bodega Viña Salceda

(DOCa Rioja)

Tempranillo - Garnacha - Graciano

Precio por persona: 79 € (IVA incluido).

Bodega, agua y café incluidos.

Las restricciones dietéticas deben comunicarse en el momento de efectuar la reserva.



CENA DE GALA DE NOCHEVIEJA

Aperitivos

Gilda de verduras encurtidas y pulpo

Corte de terrina de pescado de roca

Crujiente de arroz, alga nori y esturión ahumado

Privat Reserva Brut Nature organic [DO Cava]

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

Entrante

Foie gras mi-cuit

con higos confitados, brioche y naranja

Hermanos Lurton - Bodega Lurton - Campo Eliseo

[DO Rueda]

Verdejo

Ravioli de coliflor con bogavante y salsa de marisco

Hacienda de Aríñzano - Aríñzano [DOP Pago de Aríñzano]

Chardonnay

Pescado

Lubina

en salsa verde y almejas

Las Fincas - Chivite Rosado [IGP 3 Riberas]

Garnacha Tinta

Carne

Solomillo de vaca

con gratin de patata y pimientos del piquillo,
chalotas glaseadas y salsa de jamón ibérico

Salvio [DO Ribera del Duero]

Tempranillo - Merlot - Garnacha

Postre

Sablé bretón de cacao

con cremoso de chocolate negro, praliné
de piñones y sorbete de cava

Tattinger Brut Reserve [AOC Champagne]

Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier

Petits fours

Precio por persona: 288 € (IVA incluido).

Maridaje de vino, agua, café y barra libre incluidos.

Las restricciones dietéticas deben comunicarse en el momento
de efectuar la reserva.



MENÚ INFANTIL

Entrante 1

Canelones

de asado de ternera y pollo, bechamel
y crujiente de parmesano

Entrante 2

Fish & Chips

Lomo de bacalao rebozado
y tiras de boniato fritas

Carne

Solomillo de ternera

con puré de patatas

Postre

Brownie de chocolate y frambuesas

Precio por niño de hasta 12 años: 37 € (IVA incluido).
Agua o refresco incluido.

Las restricciones dietéticas deben comunicarse en el momento
de efectuar la reserva.



CELEBRATE WELL

Las restricciones dietéticas deben comunicarse en el momento de efectuar la reserva.

Menú infantil (hasta 12 años) los días 24, 25, 26 y 31 de diciembre

Horario de mediodía: de 13:00 h a 15:30 h

Horario de noche: de 19:00 h a 22:30 h

Horario de la cena de Nochevieja: 20:30 h

Reservas con alojamiento:

reservations@camiral.com o 972 472 249

Reservas de almuerzos y cenas: **navidad@camiral.com**

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

www.camiral.com