



# CELEBRATE WELL

## Navidad 2025





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 turrón**  
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 Arínzano - Arínzano *[DOP Pago de Arínzano]*  
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](http://www.camiral.com)**