



CELEBRATE WELL

Noël 2025



RÉVEILLON DE NOËL

DÉJEUNER DE NOËL

DÉJEUNER DE
LA SAINT-ÉTIENNE
(26 DÉCEMBRE)

DÎNER DE GALA DE
LA SAINT-SYLVESTRE



RÉVEILLON DE NOËL

Entrée

Poivrons de piquillo farcis

au poisson et aux fruits de mer
avec crème de poivrons

Poisson

Colin à la sauce verte

accompagné de palourdes et d’artichauts

Viande

Terrine moelleuse de bœuf

accompagnée de patate douce,
d’orange et d’anis étoilé

Dessert

Baba au muscat,

fruits confits, chantilly et glace
au panettone

Mignardises

Cave

HERMANOS LURTON

Bodega Lurton - Campo Eliseo

[DO Rueda]

Verdejo

VIÑA SALCEDA ROUGE

Cave Viña Salceda

[DO Rioja]

Tempranillo - Garnacha - Graciano

Prix par personne : 79 € (TTC).

Vins, eau et café compris.

Les restrictions diététiques doivent être communiquées lors de la réservation.



DÉJEUNER DE NOËL

Entrée

Escudella (Pot-au-feu) de Noël

Bouillon traditionnel, grosses coquillettes farcies de viande truffée, pois chiches, mini-carottes et terrine de pomme de terre et de chou

Poisson

Queue de lotte et crevettes

accompagnée de pommes de terre et d’une sauce marinière

Viande

Poulet aux langoustines

Cuisse farcie aux cèpes, purée de prunes et jus de rôti

Dessert

Profiterole

à la crème de vanille et fève tonka, sauce orange et tuile croquante aux amandes caramélisées

Mignardises

Cave

HERMANOS LURTON
Bodega Lurton - Campo Eliseo
[DO Rueda]
Verdejo

VIÑA SALCEDA ROUGE
Cave Viña Salceda
[DO Rioja]
Tempranillo - Garnacha - Graciano

Prix par personne : 79 € (TTC).
Vins, eau et café compris.

Les restrictions diététiques doivent être communiquées lors de la réservation.



DÉJEUNER DE LA SAINT-ÉTIENNE (26 DÉCEMBRE)

Entrée

Cannelloni de joue de bœuf

accompagné de fromage frais, de
champignons confits et d’huile au basilic

Poisson

Zarzuela (ragoût de poisson et fruits de mer)

à base de lotte, de calamars et de
langoustines

Viande

Épaule d’agneau

accompagnée de tubercules rôtis, de
champignons et de fruits secs

Dessert

Mousse au touron (sorte de nougat)

au crémeux de chocolat et glace aux
noisettes grillées

Mignardises

Cave

HERMANOS LURTON
Bodega Lurton - Campo Eliseo
[DO Rueda]
Verdejo

VIÑA SALCEDA ROUGE
Cave Viña Salceda
[DO Rioja]
Tempranillo - Garnacha - Graciano

Prix par personne : 79 € (TTC).

Vins, eau et café compris.

Les restrictions diététiques doivent être communiquées lors de la réservation.



DÎNER DE GALA DE LA SAINT-SYLVESTRE

Apéritifs

Gilda de légumes marinés et poulpe

Tranche de terrine de poisson de roche

Croustillant de riz, algue nori et esturgeon fumé

Privat Reserva Brut Nature bio *[DO Cava]*

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

Entrées

Foie gras mi-cuit

aux figues confites, brioche et orange

Hermanos Lurton - Bodega Lurton - Campo Eliseo

[DO Rueda]

Verdejo

Ravioli de chou-fleur au homard et sauce crustacés

Hacienda de Arínzano - Arínzano *[DOP Pago de Arínzano]*

Chardonnay

Poisson

Bar

à la sauce verte et palourdes

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

Garnacha tinta

Viande

Filet de bœuf,

gratin de pommes de terre et piquillos, échalotes glacées,
sauce au jambon ibérique

Salvio *[DO Ribera del Duero]*,

Tempranillo - Merlot - Garnacha

Dessert

Sablé breton au cacao,

crémeux chocolat noir, praliné de pignons et sorbet de cava

Tattinger Brut Réserve *[AOC Champagne]*

Chardonnay - Pinot noir - Pinot meunier

Mignardises

Prix par personne : 288 € (TTC).

Accord mets et vins, eau, café et open bar compris.

Les restrictions diététiques doivent être communiquées lors de la réservation.



MENU ENFANT

Entrée 1

Cannellonis

de veau et poulet rôtis, béchamel
et croustillant de parmesan

Entrée 2

Fish & Chips

Dos de cabillaud pané et frites de patate douce

Viande

Filet de bœuf

avec purée de pommes de terre

Dessert

Brownie au chocolat et aux framboises

Prix par enfant jusqu’à 12 ans : 37 € (TTC).

Eau ou boisson non alcoolisée comprises.

Les restrictions diététiques doivent être communiquées lors de la réservation.



CELEBRATE WELL

Les restrictions diététiques doivent être communiquées lors de la réservation.

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) les 24, 25, 26 et 31 décembre

Horaire déjeuner : de 13h à 15h30

Horaire dîner : de 19h à 22h30

Horaire du dîner de la Saint-Sylvestre : 20h30

Réservations avec hébergement :

reservations@camiral.com ou ***+34 972 472 249***

*Réservations déjeuners et dîners : **navidad@camiral.com***

Carretera N-II, km 701
17455 Caldes de Malavella (Gérone, Espagne)

www.camiral.com