



# CELEBRATE WELL

Noël 2025

  
**CAMIRAL**  
A QUINTA DO LAGO RESORT  
GIRONA • SPAIN



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 Aríñzano - Aríñzano [DOP Pago de Aríñzano]

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 rôties, 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](mailto:reservations@camiral.com)** ou **+34 972 472 249**

Réservations déjeuners et dîners : **[navidad@camiral.com](mailto:navidad@camiral.com)**

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

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