CAMIRAL

GIRONA • SPAIN

Enjoy

LE MENUS · NÖEL 2026

DÎNER *de gala de la Saint-Sylvestre*

APÉRITIFS

Privat Reserva Brut Nature [ECO] Reserva 2024
[D.O. Cava] Xarel · lo - Macabeu - Parellada - Chardonnay

ENTRÉES

Cannelloni de homard, avocat et tomate avec œufs de truite et vinaigrette aux échalotes

Viña Salceda Blanco Sobre Lías 2025 - Bodega Viña Salceda
[D.O.Ca. Rioja] Malvasía - Tempranillo Blanco - Viura

Royale de foie gras aux petits oignons et aux champignons

Mar de Rosa 2026 - Bodega Perelada [D.O. Empordà] Garnatxa Tinta

POISSON

Bar avec épinards et sauce aux huîtres

Chivite Finca Legardeta 2025 - Bodega Chivite [D.O. Navarra] Chardonnay

VIANDE

Filet de bœuf mature avec tartelette aux cèpes et sauce au porto

Ànima del Priorat 2025 - Bodega Casa Gran del Siurana
[D.O. Priorat] Garnatxa Tinta - Cariñena - Syrah - Cabernet Sauvignon

DESSERT

Mousse au chocolat avec calamansi, mandarine et noisettes

Taittinger Brut Reserve - Taittinger
[AOC Champagne] Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier

MIGNARDISES

camiral.com

Veuillez nous signaler toute restriction alimentaire lors de la réservation.

MENU *enfant*

APÉRITIFS

ENTRÉES

Cannellonis
de veau et de poulet rôtis, béchamel et croustillant de parmesan

Fish & Chips
Dos de cabillaud pané et frites de patate douce

VIANDE

Filet de veau
avec purée de pommes de terre

DESSERT

Brownie au chocolat et aux framboises

camiral.com

Veuillez nous signaler toute restriction alimentaire lors de la réservation.

Enjoy

CAMIRAL

GIRONA • SPAIN