CAMIRAL

GIRONA • SPAIN

Enjoy

MENÚS · NADAL 2026

SOPAR *de gala de Cap d'Any*

APERITIUS

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

ENTRANTS

Caneló de llobregant, alvocat i tomàquet amb ous de truita i vinagreta d'escalunyes

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

Roial de foie amb cebetes i bolets

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

PEIX

Llobarro amb espinacs i salsa d'ostres

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

CARN

Filet de vaca madurat amb tartaleta de ceps i salsa d'Oporto

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

POSTRES

Mousse de xocolata amb kalamansi, mandarina i avellanes

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

PETITS FOURS

camiral.com

Les restriccions dietètiques s'han de comunicar en el moment d'efectuar la reserva.

MENÚ *infantil*

APERITIUS

ENTRANTS

Canelons
de vedella i pollastre rostit, beixamel i cruixent de parmesà

Fish & Chips
Llom de bacallà empanat i tires de moniato fregit

CARN

Filet de vedella
amb puré de patata

POSTRES

Brownie de xocolata i gerds

camiral.com

Les restriccions dietètiques s'han de comunicar en el moment d'efectuar la reserva.

MENÚS · NADAL 2026

Enjoy

CAMIRAL

GIRONA • SPAIN