CAMIRAL

GIRONA • SPAIN

Enjoy

MENÚS · NAVIDAD 2026

CENA *de gala de Nochevieja*

APERITIVOS

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

ENTRANTES

Canelón de bogavante, aguacate y tomate con huevas de trucha y vinagreta de chalotas

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

Royal de foie gras con cebollitas y setas

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

PESCADO

Lubina con espinacas y salsa de ostras

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

CARNE

Solomillo de vaca madurada con tartaleta de boletus y salsa de Oporto

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

POSTRE

Mousse de chocolate con calamansí, mandarina y avellanas

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

PETITS FOURS

camiral.com

Las restricciones dietéticas deben comunicarse en el momento de efectuar la reserva.

MENÚ *infantil*

APERITIVOS

ENTRANTES

Canelones
de ternera y pollo asados, bechamel y crujiente de parmesano

Fish & Chips
Lomo de bacalao empanado y tiras de boniato fritas

CARNE

Solomillo de ternera
con puré de patata

POSTRE

Brownie de chocolate y frambuesas

camiral.com

Las restricciones dietéticas deben comunicarse en el momento de efectuar la reserva.

MENÚS · NAVIDAD 2026



CAMIRAL

GIRONA • SPAIN