



Programació de Nadal

Christmas Schedule



24|12

Detall de benvinguda del Caga Tió pels nostres clients
Welcome gift by Caga Tió for our guests

19:45 - 21:45 h

Sopar especial Nit de Nadal
Special Christmas Eve Dinner

35 €/pax

inclòs en el preu web
included at web price

22:00 h

Festa i música al Lounge Bar
Music party at the Lounge Bar

31|12

19:45 - 21:45 h

Sopar especial de Cap d'Any
Special New Year's Eve Dinner

55 €/pax

inclòs en el preu web
included at web price

22:00 h

Festa i música al Lounge Bar, cotilló, cava, coca i raïm de la sort
Music at the Lounge Bar, cotillion, cava, cake and New Year's Eve grapes

CHECKIN
Flamingo





Sopar de Nadal

Christmas Dinner

24 / 12

ENTRANTS / STARTERS

Sopa d'escudella amb galets
Escudella soup

Fusta d'embotits ibèrics i formatges artesans
Iberian cured meats platter with artisan cheeses

Font de gambes, escamarlans i musclos al vapor
Shrimp, scampi and steamed mussels platter

Vol au vent de guacamole i gambeta
Guacamole and shrimp vol au vent

Plata de fumats de bacallà i salmó
Smoked cod and salmon plate

Amanida de tonyina fresca marinada
Fresh marinated tuna salad

Musclos a la vinagreta
Mussels in vinaigrette

PLATS PRINCIPALS / MAIN COURSES

Entrecot encebat i caramel·litzat
Entrecote with caramelized sauce

Canelons tradicionals amb beixamel
Traditional cannelloni with bechamel sauce

Bacallà amb samfaina
Codfish with samfaina

Gamba i navalles a la planxa
Grilled shrimp and razor clams

Gall dindi rostit amb salsa de nabius
Roast turkey with cranberry sauce

POSTRES / DESSERTS

Font de xocolata amb fruita
Chocolate fountain with fruit

Crema catalana

Torrons i neules
Nougats

Polvorons variats
Assortment of typical christmas sweets

Vins de Roca Xica
Roca Xica wines

35€ / pax
inclòs en el preu web
included at web price



CHECKIN
Flamingo



SOPAR DE CAP D'ANY

NEW YEAR'S EVE DINNER

31/01

ENTRANTS / STARTERS

Sopa de marisc amb fumet de gambes i musclos
Seafood soup with shrimp and mussels

Patés i foie variats
Assorted of pâtés and foie

Cassoletes de tonyina amb base de tomàquet
Tuna with tomato base

Vol au vent de guacamole i gambeta
Guacamole and shrimp vol au vent

Fusta d'embotits ibèrics i formatges artesans
Iberian cured meats platter with artisan cheeses

PLATS PRINCIPALS / MAIN COURSES

Sèpia a la planxa amb una base de parmentier
Grilled cuttlefish on a parmentier base

Pollastre rostit amb salsa
Roast chicken with sauce

Bacallà amb panses i figues
Codfish with raisins and figs

Cassoleta de salmó amb salsa de porro
Salmon with leek sauce

Pernil amb salsa de poma i puré de patata
Ham with apple sauce and mashed potatoes

POSTRES / DESSERTS

Font de xocolata amb fruita
Chocolate fountain with fruit

Braç de gitano

Selecció de pastissos variats
Assortment of cakes

Torrans i neules
Nougats

Polvorons variats
Assortment of typical christmas sweets

Cava Brut Nature Gran Amat

Vins de Roca Xica
Roca Xica wines

Cotilló, raïm i cava
Cotillion, grapes and cava

55€ / pax

Inclòs en el preu web
Included at web price

CHECKIN
Flamingo
