

MERRY
CHRISTMAS
AND HAPPY
NEW YEAR



Gran Palas
experience
SPA & BEACH RESORT
•••••

EMPIECE A DISFRUTAR DE
TODAS LAS VENTAJAS EXCLUSIVAS
DE GRAN PALAS CLUB EXPERIENCE

PRÓXIMAS RESERVAS
Regístrese de forma gratuita en
www.granpalashotel.com

**BUFFET
DE GALA
NOCHE
BUENA
24/12**



MENÚ DE NADAL

25/12

Entrant

Carpaccio de pop amb parmentier de patata confitada i pimentón de la Vera

Peix

Llobarro brasejat al forn amb crema d'alls tendres

Carn

Wellington de magret d'ànec amb fruits vermells i reduccio de Pedro Ximenes

Postres

Tronquet de Nadal de nata trufa i gelat de vainilla

Dolços Nadalencs

Celler i begudes

Vi Blanc, Negre i Cava de Nostre Celler Recomanat, Aigua i Cafès

MENÚ DE NAVIDAD

25/12

Entrante

Carpaccio de pulpo con parmentier de patata confitada y pimentón de la Vera

Pescado

Lubina braseada al horno con crema de ajos tiernos

Carne

Wellington de magret de pato con frutos rojos i reducción de Pedro Jimenez

Postre

Tronco de Navidad con nata trufada y helado de vainilla

Surtido de Dulces Navideños

Bodega y Bebidas

Vino Blanco, Tinto y Cava de Nuestra Bodega Seleccionada, Agua y Cafés



**MENÚ
DEGUSTACIÓ
SANT ESTEVE
26/12**

De cullera...
Escudella Il·lustrada

El nostre caneló gratinat sobre
crema de peres

Dau de bacallà amb brandada
d'espínacs i pinyons

Corder confitat a baixa temperatura
amb castanyes saltades i romaní

Postres
Crema de xocolata blanca amb sorbet
de taronja sanguina

Dolços Nadalencs

CELLER I BEGUDES
Vi blanc, Negre i Cava del nostre Celler
Recomanat, Aigua i Cafès

**MENÚ
DEGUSTACIÓN
SANT ESTEVE
26/12**

De cuchara...
Escudella Ilustrada

Nuestro canelón gratinado
sobre crema de peras

Taco de bacalao con brandada de
espinacas y piñones

Cordero confitado a baja temperatura
con castañas salteadas y romero

Postre
Crema de chocolate blanco
con sorbete de naranja sanguina

Dulces Navideños

BODEGA Y BEBIDAS
Vino Blanco, Tinto y Cava de Nuestra
Bodega Seleccionada, Agua y Cafés

MENÚ DE CAP D'ANY 31/12

APERITIU ESPECIAL

“Macaron parisien” de foie
Gofre d’anet amb mousse de salmó fumat amb un toc de kimchie
Gelé de cava rosat amb gelat de fruites del bosc.

ENTRANTS

Amanida de llamàntol amb emulsió de poma i
gingebre sobre “torrija” d’algues marines i cítrics

PRINCIPAL DE CARN

Filet de vedella madurada amb crema de ceps i
graten de patata al gruyère

POSTRES

Semi esfera de lemon pie amb fruites de la passió.
Assortiment de dolços nadalencs

CELLER

Mas d’en Gras. Blanc. Edició Limitada.
Negre. Mas d’en Gras. Edició Limitada.
Cava. Juvé & Camps. Reserva Família.
Refrescos, aigua i Cafès. Licors.
Raïm de la Sort i Cotilló

GRAN FESTA

Ball amb Orquestra quartet musical
Coca de sucre amb xocolata
2 hores de Barra Lliure

MENÚ DE FIJ DE AÑO 31/12

APERITIVO ESPECIAL

“Macaron parisien” de foie
Gofre de eneldo con mousse de salmón ahumado i kimchie
Gelé de cava rosado con helado de frutas del bosque.

ENTRANTES

Ensalada de bogavante con emulsión de manzana y
jengibre sobre “torrija” de algas marinas y cítricos

PRINCIPAL DE CARNE

Filete de bescerra madurada con crema de ceps
y gratén de patata al gruyère

POSTRES

Semi esfera de lemon pie con frutas de la pasión.
Surtido de dulces navideños

BODEGA

Mas de en Gras. Blanco. Edición Limitada.
Mas de en Gras. Tinto. Edición Limitada.
Cava. Juvé & Camps. Reserva Família.
Refrescos, agua y Cafés. Licores.
Uva de la Suerte y Cotillón

GRAN DE FIESTA

Baile con Orquesta cuarteto musical
Coca de azúcar con chocolate
2 horas de Barra Libre

MENÚ INFANTIL*
NAVIDAD, SANT ESTEVE
Y FIN DE AÑO

Aperitivo

Jamón con pan con tomate
Croquetas de pollo caseras
Calamares a la romana

Entrante

Canelones de la abuela gratinados

Segundo

Escalopines de ternera con patatas fritas

Postre

Copa de helado variado
Agua y refresco

*(Menú para menores de 12 años)