

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

BUFFET TRADITIONNEL COMPOSÉ DE PLATS PRÉPARÉS
PAR LA CUISINE DE L'HÔTEL CAP ROIG, ET POUR CETTE
GRANDE OCCASION, NOUS Y AJOUTERONS DES
SPÉCIALITÉS FESTIVES.

ENTRÉES

LANGOUSTINES

BULOTS

COUTEAUX

MOULES, SÉLECTION DE PÂTÉS D'HIVER

CHARCUTERIE IBÉRIQUE TRADITIONNELLE

PLATS PRINCIPAUX

POULET FARCI AUX PRUNEAUX ET PIGNONS

RÔTI DE VEAU AVEC SAUCE

DORADE AU FOUR

COURBINE À LA BILBAÏNE

DESSERTS

BUFFET TRADITIONNEL DE DESSERTS
DE L'HÔTEL CAP ROIG

NOUGATS DE NOËL

OUBLIES CATALANES

TOAST AU CAVA

50€ / PERSONNE
BOISSONS NON COMPRISES

DÉJEUNER DE NOËL

BUFFET TRADITIONNEL AVEC QUELQUES PLATS
TYPIQUES DE NOËL :

ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON ET TULIPE DE JAMBON
IBÉRIQUE, SERVI EN TABLE

ESCUDELLA CATALANE DE NOËL, SERVIE À TABLE

PLATS PRINCIPAUX DU BUFFET

BAR AU FOUR AVEC POMMES DE TERRE

MERLU À LA SAUCE VERTE

ÉPAULE D'AGNEAU AU FOUR À BASSE TEMPÉRATURE

CANARD À L'ORANGE

DESSERTS

BÛCHE DE NOËL TRADITIONNELLE

SEMI-FROID AU CAVA

CRÈME CATALANE

NOUGATS DE NOËL.

50€ / PERSONNE
BOISSONS NON COMPRISES

HOTEL & SPA
CAP ROIG
★ ★ ★ ★

DÎNER DU JOUR DE NOËL

NOTRE BUFFET TRADITIONNEL
COMPRENDRA ÉGALEMENT

PLATS PRINCIPAUX DU BUFFET

LE CÉLÈBRE DINDE DE NOËL
FLANCHET AU FOUR AVEC CHAMPIGNONS
SAUMON AU POIVRE VERT
SEICHE GRILLÉE

30€ / PERSONNE
BOISSONS NON COMPRISES

HOTEL & SPA
CAP ROIG
★ ★ ★ ★

DÉJEUNER DE LA SAINT-ÉTIENNE

NOTRE BUFFET TRADITIONNEL METTRA
L'ACCENT SUR LA FÊTE DE LA SAINT-ÉTIENNE :

ENTRÉE SPÉCIALE DU BUFFET

CANNELLONI TRADITIONNEL DE LA SAINT-ÉTIENNE, PRÉPARÉ PAR NOTRE CHEF AVEC SA RECETTE "DE GRAND-MÈRE"

PLATS PRINCIPAUX DU BUFFET

PAELLA DU "SENYORET"

ESPADON À LA BILBAÏNE

MORUE À LA MOUSSELINE D'AIL
ET MIEL DE L'EMPORDÀ

50€ / PERSONNE
BOISSONS NON COMPRISES