



BRUNCH DU NOUVEL AN

1er janvier

L'ARRIVÉE

Cocktail Bellini
Jus d'orange
Jus détox
Bloody Mery Corner
Cava Juvé & Camps Reserva de la Familia Brut Nature
Sélection de thés, cafés et infusions

PÂTISSERIES DE LA PASTISSERIA SANS DE ORIOL BALAGUER

Croissant au beurre
Ensaïmada
Bisbalenc
Xuixo de Girona
Panettone traditionnel

TARTINE DE PAIN

Blanc, céréales et campagne
Tomate naturelle râpée
Huile d'olive extra vierge de Finca Serena
Assortiment de beurres aromatisés (vanille, fleur de sel, poivre)
Assortiment de confitures maison

SÉLECTION DE MINI-SANDWICHES

Romarin avec dinde, roquette et mayonnaise
Fruits secs avec trois fromages
Scone au saumon fumé avec des cornichons
Croque monsieur à la truffe et jambon ibérique

80€

Le brunch est inclus pour les clients logés à l'hôtel (adultes et enfants) qui séjournent avec le forfait du réveillon du Nouvel An.

SALÉ

Planche de charcuterie en tranches
Sélection de fromages de l'Empordà avec de petits bâtonnets de pain de verre
Anchois de l'Escala avec tomate hachée et ciboulette

A VOTRE DISPOSITION

Œufs bénédicte royaux à la truffe et au saumon fumé
Omelette aux pommes de terre au bon moment
L'hamburger parfait avec des frites
Rouleau de homard avec salade de chou et cornichons
Salade César avec crevettes roses
Tartare de steak de bœuf maturé

MOMENT DOUX

Le BFF: best flan forever
Mi-cuit au chocolat et son coeur coulant caramel
Pain perdu de Panettone au chocolat

COIN ÉQUILIBRÉ

Yaourt artisanal de Peralada Mas Marcè
Pudding au chia et aux fruits
Kéfir de mouton à l'avoine et aux myrtilles
Brochette de fruits au gingembre
Assortiment de fruits rouges avec du cava