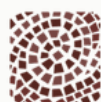




MENUS

Noël 2026



HOTEL
BLANCAFORT
SPA TERMAL ★★★★★



24/12

DÎNER

APÉRITIF DE BIENVENUE

Nos chips de légumes et de fruits

Olives au mojo

Gilda « matrimonio »

Coca de verre au jambon ibérique

Tartare de bœuf maturé, baklava aux pistaches

Taco de morue confite, escalivade de poivron, orange et terre d'olives

Gougère garnie de crème de brie à la truffe, poudre de jambon ibérique

Mini « baozi » garni de sobrasada ibérique, miel de truffe et zeste de citron vert

Sélection de croquettes

ENTRÉE AU CHOIX

*Cannelloni traditionnel, béchamel, parmesan, jus de viande, croustillant
de tapioca et truffe*

ou

*Salade de saumon mariné façon Blancafort, pommes de terre, céleri,
asperges et gambas, fenouil mariné et émulsion à l'aneth et aux agrumes*

PLAT PRINCIPAL

*Poulet fermier rôti, farci de viande, épinards et fromage mató, purée aligot
et sauce au vin du Priorat*

ou

*Tournedos de lotte au jambon ibérique, millefeuille de légumes et sauce beurre
blanc au cava et à l'aneth*

DESSERTS

Mousse de turrón de Xixona, glace au caramel

Turróns et douceurs de Noël

Eau plate, eau gazeuse et verre de cava

Prix par personne

79€ · TVA comprise

25/12

DÉJEUNER

APÉRITIF DE BIENVENUE

Nos chips de légumes et de fruits

Olives au mojo

Gilda « matrimonio »

Coca de verre au jambon ibérique

Tartare de bœuf maturé, baklava aux pistaches

Taco de morue confite, escalivade de poivron, orange et terre d'olives

Gougère garnie de crème de brie à la truffe, poudre de jambon ibérique

Mini « baozi » garni de sobrasada ibérique, miel de truffe et zeste de citron vert

Sélection de croquettes

ENTRÉE AU CHOIX

*Soupe de galets avec pilota de viande, foie gras, abricots secs et pistaches
au vin rancio*

Escudella traditionnelle : jarret de bœuf, poulet, poitrine de porc, butifarra noire et blanche, pommes de terre,
carottes, chou et pois chiches

ou

*Cannelloni traditionnel, béchamel, parmesan, jus de viande, croustillant
de tapioca et truffe*

PLAT PRINCIPAL

Chapon de Noël farci à la catalane, jus de rôti

ou

*Tournedos de lotte au jambon ibérique, millefeuille de légumes et sauce
beurre blanc au cava et à l'aneth*

DESSERTS

Mousse de turrón de Xixona, glace au caramel

Turróns et douceurs de Noël

Eau plate, eau gazeuse et verre de cava

Prix par personne

79€ · TVA comprise





26/12

SAINT-ÉTIENNE

APÉRITIF DE BIENVENUE

Nos chips de légumes et de fruits

Olives au mojo

Gilda « matrimonio »

Coca de verre au jambon ibérique

Tartare de bœuf maturé, baklava aux pistaches

Taco de morue confite, escalivade de poivron, orange et terre d'olives

Gougère garnie de crème de brie à la truffe, poudre de jambon ibérique

Mini « baozi » garni de sobrasada ibérique, miel de truffe et zeste de citron vert

Sélection de croquettes

ENTRÉE AU CHOIX

Cannelloni traditionnel, béchamel, parmesan, jus de viande, croustillant de tapioca et truffe

ou

Salade d'artichauts confits, crevettes, grenade et fruits secs

PLAT PRINCIPAL

Poulet fermier rôti, farci de viande, épinards et fromage mató, purée aligot et sauce au vin du Priorat

ou

Tournedos de lotte au jambon ibérique, millefeuille de légumes et sauce beurre blanc au cava et à l'aneth

DESSERTS

Mousse de turrón de Xixona, glace au caramel

Turróns et douceurs de Noël

Eau plate, eau gazeuse et verre de cava

Prix par personne

79€ · TVA comprise