



HOTEL
BLANCAFORT
SPA TERMAL ★★☆☆

Menús EMPRESAS

NAVIDAD 2026

*HOTEL BLANCAFORT SPA TERMAL
CARRER MINA 7, LA GARRIGA*



Menú MUNTANÉ

APERITIVO DE BIENVENIDA

Nuestras chips vegetales y de fruta

Frutos secos garrapiñados al curry

Gildas de la casa

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate

Taco de salmón marinado con mayonesa de lima y sésamo

Brocheta de langostino crujiente con romesco

Croqueta de queso fundido y frutos rojos

ENTRANTE A ESCOGER

Ensalada de alcachofa confitada, langostino, granada y frutos secos

Canelón de rustido, setas al tomillo, bechamel trufada y crujiente de parmesano

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Meloso de ternera, cebollitas glaseadas, compota de coliflor asada y miel trufada

Merluza, puerro confitado, compota de calabaza, salsa de almendras y ajo negro

POSTRES

Manzana verde, yogur y nueces pecanas

BODEGA

Castell d'Or - Xarel·lo blanco

Castell d'Or - Trepal rosado

Castell d'Or - Trepal negro

Agua, café y dulces de Navidad

Refrescos o cervezas incluidos durante el servicio

(Suplemento 6€ por persona)

Precio por comensal

59€ • IVA incluido

Menú

ROSSELLÓ

APERITIVO DE BIENVENIDA

Nuestras chips vegetales y de fruta
Frutos secos garrapiñados al curry
Gildas de la casa
Jamón ibérico con pan de cristal y tomate
Taco de salmón marinado con mayonesa de lima y sésamo
Brocheta de langostino crujiente con romesco
Croqueta de queso fundido y frutos rojos
Croqueta de jamón ibérico

ENTRANTE A ESCOGER

Ensalada de salmón marinado al estilo Blancafort, patata, apio, espárragos y langostinos, con hinojo encurtido y emulsión de eneldo y cítricos
Canelón de rustido, setas al tomillo, bechamel trufada y crujiente de parmesano

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Capón deshuesado, foie, relleno a la catalana y Pedro Ximénez
Lomo de bacalao, crumble almendras y parmesano, calabaza y caldo de puerro asado

POSTRES

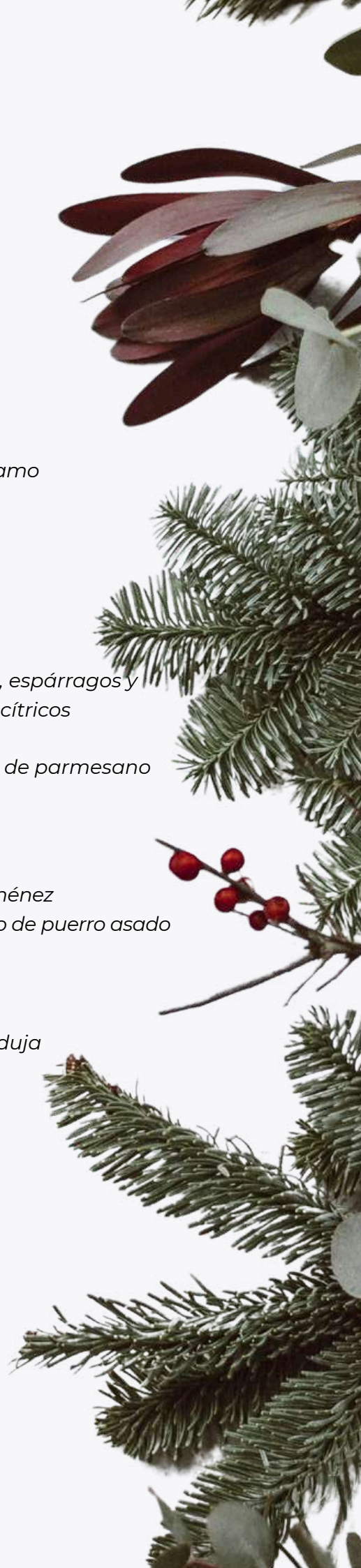
Mousse de turrón de Jijona bañada en crema de gianduja

BODEGA

Castell d'Or - Xarel·lo blanco
Castell d'Or - Trepat rosado
Castell d'Or - Trepat negro
Agua, café y dulces de Navidad
Refrescos o cervezas incluidos durante el servicio
(Suplemento 6€ por persona)

Precio por comensal

69€ • IVA incluido





Menú

BLANCAFORT

APERITIVO DE BIENVENIDA

*Nuestras chips vegetales y de fruta
Frutos secos garrapiñados al curry
Gildas de la casa
Steak tartar con baklava de pistachos
Jamón ibérico con pan de cristal y tomate
Taco de salmón marinado con mayonesa de lima y sésamo
Brocheta de langostino crujiente con romesco
Croqueta de queso fundido y frutos rojos
Croqueta de jamón ibérico
Croqueta de chipirones con alioli de tinta*

ENTRANTE A ESCOGER

*Ensalada de salmón marinado al estilo Blancafort, patata, apio, espárragos y langostinos, con hinojo encurtido y emulsión de eneldo y cítricos
Canelón de rustido, setas al tomillo, bechamel trufada y crujiente de parmesano*

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

*Cordero deshuesado relleno de foie y trufa con salsa perigordina
Corballo con salsifí caramelizado, jugo de carne y romero*

POSTRES

Frutos rojos sobre lecho de mascarpone y yuzu

BODEGA

*Castell d'Or - Xarel·lo blanco
Castell d'Or - Trepát rosado
Castell d'Or - Trepát negro*

Agua, café y dulces de Navidad

*Refrescos o cervezas incluidos durante el servicio
(Suplemento 6€ por persona)*

Precio por comensal
79€ · IVA incluido



Vosotros ponéis el **motivo**.
Nosotros, la **mesa**.