



Menús EMPRESSES

NADAL 2026

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



Menú MUNTANÉ

APERITIU DE BENVINGUDA

Les nostres xips vegetals i de fruita

Fruits secs garrapinyats al curri

Gildes de la casa

Pernil ibèric amb pa de vidre i tomàquet

Taco de salmó marinat amb maionesa de llima i sèsam

Broqueta de llagostí cruixent amb romesco

Croqueta de formatge fos i fruits vermells

ENTRANT A ESCOLLIR

Amanida de carxofa confitada, llagostí, magrana i fruits secs

Caneló de rostit, bolets a la farigola, beixamel trufada i cruixent de parmesà

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Melós de vedella, cebetes glacejades, compota de coliflor rostida i mel trufada

Lluç, porro confitat, compota de carbassa, salsa d'ametlles i all negre

POSTRES

Poma verda, iogurt i nous pecanes

CELLER

Castell d'Or - Xarel·lo blanc

Castell d'Or - Trepal rosat

Castell d'Or - Trepal negre

Aigua, cafè i dolços de Nadal

Refrescos o Cerveses incloses durant el servei

(Suplement 6€ per persona)

Preu per comensal

59€ • IVA inclòs

Menú

ROSSELLÓ

APERITIU DE BENVINGUDA

Les nostres xips vegetals i de fruita

Fruits secs garrapinyats al curri

Gildes de la casa

Pernil ibèric amb pa de vidre i tomàquet

Taco de salmó marinat amb maionesa de llima i sèsam

Broqueta de llagostí cruixent amb romesco

Croqueta de formatge fos i fruits vermells

Croqueta de pernil ibèric

ENTRANT A ESCOLLIR

Amanida de salmó marinat a l'estil blancafart, patata, céleri, espàrrecs i llagostins, amb fonoll encurtit i emulsió d'anet i cítrics

Caneló de rostit, bolets a la farigola, beixamel trufada i cruixent de parmesà

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Capó desossat, foie, farcit a la catalana i Pedro Ximénez

Llom de bacallà, crumble d'ametlles i parmesà, carbassa i brou de porro rostit

POSTRES

Mousse de torró de Xixona banyada en crema de gianduja

CELLER

Castell d'Or - Xarel·lo blanc

Castell d'Or - Trepal rosat

Castell d'Or - Trepal negre

Aigua, cafè i dolços de Nadal

*Refrescos o Cerveses incloses durant el servei
(Suplement 6€ per persona)*

Preu per comensal

69€ • IVA inclòs





Menú

BLANCAFORT

APERITIU DE BENVINGUDA

Les nostres xips vegetals i de fruita

Fruits secs garrapinyats al curri

Gildes de la casa

Steak tàrtar amb baklava de festucs

Pernil ibèric amb pa de vidre i tomàquet

Taco de salmó marinat amb maionesa de llima i sèsam

Broqueta de llagostí cruixent amb romesco

Croqueta de formatge fos i fruits vermells

Croqueta de pernil ibèric

Croqueta de calamarsets amb allioli de tinta

ENTRANT A ESCOLLIR

*Amanida de salmó marinat a l'estil blancafors, patata, céleri, espàrrecs i
llagostins, amb fonoll encurtit i emulsió d'anet i cítrics*

Caneló de rostit, bolets a la farigola, beixamel trufada i cruixent de parmesà

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Xai desossat farcit de foie i tòfona amb salsa perigordina

Corball amb salsifís caramel·litzat, suc de carn i romaní

POSTRES

Fruits vermells sobre llit de mascarpone i yuzu

CELLER

Castell d'Or - Xarel·lo blanc

Castell d'Or - Trepal rosat

Castell d'Or - Trepal negre

Aigua, cafè i dolços de Nadal

Refrescos o Cerveses incloses durant el servei

(Suplement 6€ per persona)

Preu per comensal

79€ · IVA inclòs



Vosaltres poseu el **motiu**.
Nosaltres, la **taula**.