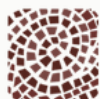




MENÚ

Nochebuena 2026



HOTEL
BLANCAFORT
SPA TERMAL ★★★★★



24/12

CENA

APERITIVO BIENVENIDA

Nuestras chips vegetales y de fruta

Olivas con mojo

Gilda matrimonio

Coca de cristal con jamón ibérico

Steak tartar de ternera madurada con baklava de pistachos

Taco bacalao confitado con escalivada de pimiento, naranja y tierra de olivas

Gougère rellena de crema de brie y trufa, con polvo de jamón ibérico

Mini «baozi» relleno de sobrasada ibérica, miel de trufa y ralladura de lima

Selección de croquetas

ENTRANTE A ESCOGER

Canelón tradicional con bechamel, parmesano, zumo de carne y crujiente de tapioca y trufa

o

Ensalada de salmón marinado al estilo Blancafort, patatas, apio, espárragos y langostinos, con hinojo encurtido y emulsión de eneldo y cítricos

PLATO PRINCIPAL

Pollo de corral asado y relleno de carne, espinacas y queso mató, puré aligot y salsa de vino del Priorat

o

Tournedó de rape y jamón ibérico, milhojas de verduras y salsa beurre blanc de cava y eneldo

POSTRES

Mousse de turrón de Jijona con helado de caramelo

Turrones y dulces navideños

Agua, agua con gas y copa de cava

Precio por comensal

79€ · IVA incluido

25/12

COMIDA

APERITIVO BIENVENIDA

Nuestras chips vegetales y de fruta

Olivas con mojo

Gilda matrimonio

Coca de cristal con jamón ibérico

Steak tartar de ternera madurada con baklava de pistachos

Taco bacalao confitado con escalivada de pimiento, naranja y tierra de olivas

Gougère rellena de crema de brie y trufa, con polvo de jamón ibérico

Mini «baozi» relleno de sobrasada ibérica, miel de trufa y ralladura de lima

Selección de croquetas

ENTRANTE A ESCOGER

*Sopa de Galets con pelota de carne, foie, orejones de melocotón y pistachos
con vino rancio*

Escudella tradicional: Jarrete de ternera, pollo, panceta, butifarra negra y blanca.

Patata, zanahoria, col y garbanzos

o

*Canelón tradicional con bechamel, parmesano, zumo de carne
y crujiente de tapioca y trufa*

PLAT PRINCIPAL

Capón de navidad relleno a la catalana con jugo de asado

o

*Tournedó de rape y jamón ibérico, milhojas de verduras y salsa beurre blanc
de cava y eneldo*

POSTRES

Mousse de turrón de Jijona con helado de caramelo

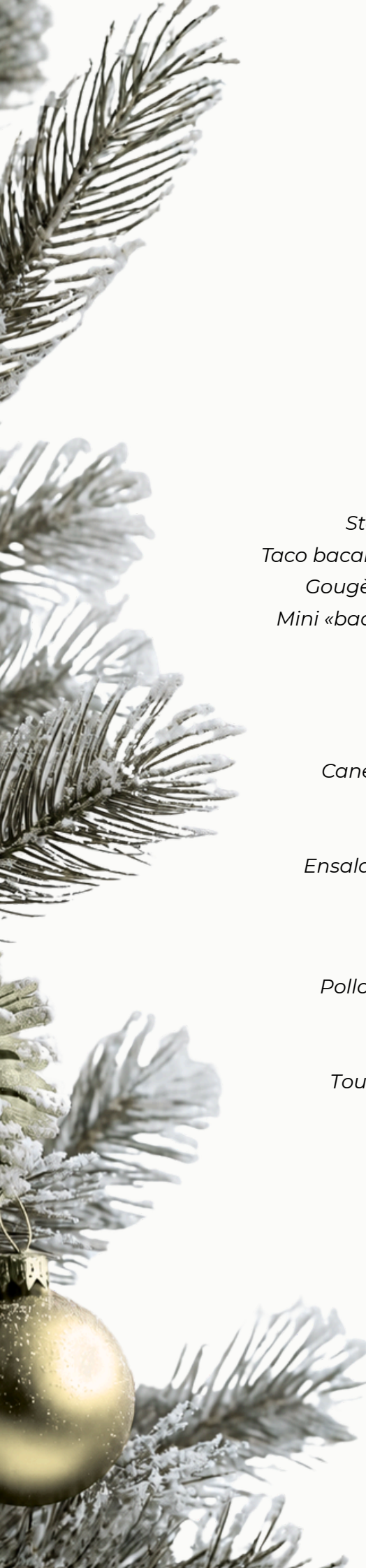
Turrones y dulces navideños

Agua, agua con gas y copa de cava

Precio por comensal

79€ · IVA incluido





26/12

SAN ESTEBAN

APERITIVO BIENVENIDA

Nuestras chips vegetales y de fruta

Olivas con mojo

Gilda matrimonio

Coca de cristal con jamón ibérico

Steak tartar de ternera madurada con baklava de pistachos

Taco bacalao confitado con escalivada de pimiento, naranja y tierra de olivas

Gougère rellena de crema de brie y trufa, con polvo de jamón ibérico

Mini «baozi» relleno de sobrasada ibérica, miel de trufa y ralladura de lima

Selección de croquetas

ENTRANTE A ESCOGER

*Canelón tradicional con bechamel, parmesano, zumo de carne y
crujiente de tapioca y trufa*

o

Ensalada de alcachofa confitada, langostino, granada y frutos secos

PLATO PRINCIPAL

*Pollo de corral asado y relleno de carne, espinacas y queso mató,
puré aligot y salsa de vino del Priorat*

o

*Tournedó de rape y jamón ibérico, milhojas de verduras y salsa
beurre blanc de cava y eneldo*

POSTRES

Mousse de turrón de Jijona con helado de caramelo

Turrones y dulces navideños

Agua, agua con gas y copa de cava

Precio por comensal

79€ · IVA incluido