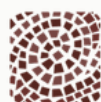




MENÚS

Nadal 2026



HOTEL
BLANCAFORT
SPA TERMAL ★★★★★



24/12

SOPAR

APERITIU BENVINGUDA

Les nostres xips vegetals i de fruita

Olives amb mojo

Gilda matrimoni

Coca de vidre amb pernil ibèric

Steak tàrtar de vedella madurada amb baklava de festucs

Taco bacallà confitat amb escalivada de pebrot, taronja i terra d'olives

Gougère farcida de crema de brie i tòfona, amb pols de pernil ibèric

Mini «baozi» farcit de sobrassada ibèrica, mel de tòfona i ratlladura de llima

Selecció de croquetes

ENTRANT A ESCOLLIR

Caneló tradicional amb beixamel, parmesà, suc de carn i cruixent de tapioca i tòfona

o

Amanida de salmó marinat a l'estil Blancafort, patates, api, espàrrecs i llagostins, amb fonoll encurtit i emulsió d'anet i cítrics

PLAT PRINCIPAL

Pollastre de corral rostit i farcit de carn, espinacs i formatge mató, puré aligot i salsa de vi del Priorat

o

Tournedó de rap i pernil ibèric, milfulls de verdures i salsa beurre blanc de cava i anet

DOLÇOS

Mousse de torró de Xixona amb gelat de caramel

Torrans i dolços nadalencs

Aigua, aigua amb gas i copa de cava

Preu per comensal

79€ · IVA inclòs

25/12

DINAR

APERITIUS BENVINGUDA

Les nostres xips vegetals i de fruita

Olives amb mojo

Gilda matrimoni

Coca de vidre amb pernil ibèric

Steak tàrtar de vedella madurada amb baklava de festucs

Taco bacallà confitat amb escalivada de pebrot, taronja i terra d'olives

Gougère farcida de crema de brie i tòfona, amb pols de pernil ibèric

Mini «baozi» farcit de sobrassada ibèrica, mel de tòfona i ratlladura de llima

Selecció de croquetes

ENTRANT A ESCOLLIR

Sopa de galets amb pilota de carn, foie, orellanes de préssec i festucs amb vi ranci i carn d'olla

Carn d'olla tradicional: Jarreta de vedella, pollastre, cansalada, botifarra negra i botifarra blanca, amb patata, pastanaga, col i cigrons

o

Caneló tradicional amb beixamel, parmesà, suc de carn i cruixent de tapioca i tòfona

PLAT PRINCIPAL

Capó de Nadal farcit a la catalana amb suc del rostit

o

Tournedó de rap i pernil ibèric, milfulls de verdures i salsa beurre blanc de cava i anet

POSTRES

Mousse de torró de Xixona amb gelat de caramel

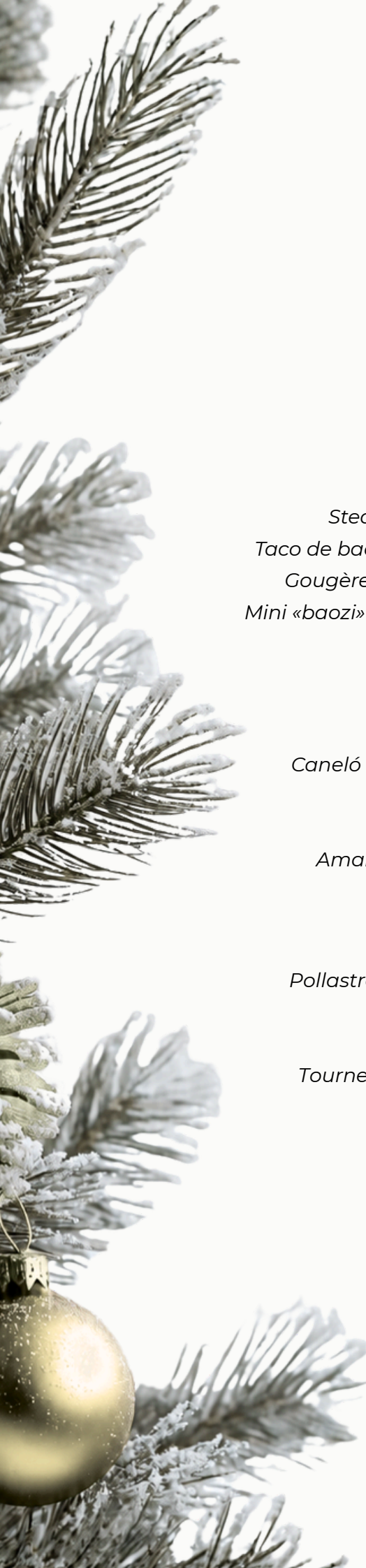
Torrans i dolços nadalencs

Aigua, aigua amb gas i copa de cava

Preu per comensal

79€ · IVA inclòs





26/12

SANT ESTEVE

APERITIUS BENVINGUDA

Les nostres xips vegetals i de fruita

Olives amb mojo

Gilda matrimoni

Coca de vidre amb pernil ibèric

Steak tàrtar de vedella madurada amb baklava de festucs

Taco de bacallà confitat amb escalivada de pebrot, taronja i terra d'olives

Gougère farcida de crema de brie i tòfona, amb pols de pernil ibèric

Mini «baozi» farcit de sobrassada ibèrica, mel de tòfona i ratlladura de llima

Selecció de croquetes

ENTRANT A ESCOLLIR

*Caneló tradicional amb beixamel, parmesà, suc de carn i cruixent
de tapioca i tòfona*

o

Amanida de carxofa confitada, llagostí, magrana i fruits secs

PLAT PRINCIPAL

*Pollastre de corral rostit i farcit de carn, espinacs i formatge mató,
puré aligot i salsa de vi del Priorat*

o

*Tournedó de rap i pernil ibèric, milfulls de verdures i salsa beurre
blanc de cava i anet*

POSTRES

*Mousse de torró de Xixona amb gelat de caramel
Torrans i dolços nadalencs*

Aigua, aigua amb gas i copa de cava

Preu per comensal

79€ · IVA inclòs