

NOCHEBUENA

2024

Aperitivos

Delicia de calabaza con sal de jamón y trufa

Cebiche con aguacate y boniato

Buñuelo de bacalao con romesco

Menú

Trucha del Pirineo con salsifí confitado y su caviar

* * *

Redondo de cordero relleno de frutos secos con parmentier de rebozuelos,
salsa de vino rancio y crujiente de piñones

* * *

Coulant de chocolate, crema de pistachos y helado de Cassís

Bodega

Coop 1958 BodegaMontsec

Jan Petit Bodega Clos Pons

Cafés 100% arábica - Turrónes y dulces

45€

Hotel Terradets

NAVIDAD

2024

Aperitivos

Tostada de trucha de río ahumada
Mini brioche de tartar de atún al estilo asiático
Croqueta de pollo de corral con caviar de trufa

Menú

Sopa de galets de Navidad

* * *

Carne de cocido; con albóndiga, butifarra y verduras hervidas

* * *

Filete de lenguado con gambas, bearnesa y espárragos

* * *

Tronco de Navidad con sorbete de frambuesa y brotes

Celler

Coop 1958 Bodega Montsec
Jan Petit Bodega Clos Pons

Cafés 100% arábica - Turrónes y dulces

55€

Hotel Terradets

NAVIDAD

INFANTIL

Aperitivos

Croquetas de pollo
Mini pizza margarita
Calamares a la romana
Aceitunas

Menú

Sopa de galets de Navidad con mini albóndigas

* * *

Redondo de cerdo con patatas crujientes

* * *

Copa de helados

Bebidas

Refrescos
Agua

30€

Hotel Terradets

SAN ESTEBAN

2024

Aperitivos

Crema de chirivía con sésamo crujiente
Langostino kataifi con mayonesa de lima
Tostada con mousse de foie y almendra garrapiñada

Menú

Canelón de pato con bechamel de setas y crujiente de parmesano

* * *

Bacalao con alioli de manzana, crema de guisantes y puerro frito

* * *

Buñuelos de calabaza con requesón y helado de moscatel

Celler

Coop 1958 Bodega Montsec
Jan Petit Bodega Clos Pons

Cafés 100% arábica - Turrónes y dulces

45€

Hotel Terradets

PLATOS PARA LLEVAR

NAVIDAD 2024

Canelones gratinados (4 unidades) 12€

Escudella pallaresa 10€

Caracoles a la llauna 14,50€

Fideuá de pescado con alioli 12€

Redondo de cordero con setas y patata mortero 17€

Carrillera de ternera con salsa de foie 15€

Gambas al ajillo (6 unitats) 16€

Reservas con 48 h de antelación.

Reservar en el 973 651 120

Hotel Terradets

CENA Y FIESTA FIN DE AÑO 2024

Aperitivos

Vieira con panceta y puré de chirivía
Raviolo de gamba rellena de setas y caramelo de ponzu
Canelón de calabacín relleno de marisco con mayonesa de cítricos y crema de aguacate
Navaja fresca marinada con jengibre y cebollino

Menú

Ensalada de bogavante con chantilly de rábano picante y fruta exótica

* * *

Ternera estilo Rossini con parmentier de trufa y salsa de foie

* * *

Ganache de chocolate blanco con frutos rojos y sorbete de mango

Celler

Coop 1958 BodegaMontsec
Vino tinto D.O.Costers del Segre
Sort Abril Bodega Analec

Cafés 100% arábica y mignardises

140€

Incluye 5 consumiciones, cotillón, uvas, actuación musical con la orquesta Boomerang y resopón.

Hotel Terradets

FIN DE AÑO

INFANTIL

Aperitivos

Croquetas de pollo
Mini pizza margarita
Calamares a la romana
Aceitunas

Menú

Meloso de ternera con salsa y patatas crujientes

* * *

Cheesecake con coulis de frutos rojos

Bebidas

Refrescos
Agua

40€

Hotel Terradets