

Sitges

ESTELA



BARCELONA

HOTEL DEL ARTIÈ

Nadal
2024

NADAL
SANT ESTEVE
CAP D'ANY

Avda. Port d'Aiguadolç, 8 · Sitges · BCN
reservas@hotelestela.com 93 811 45 45

www.hotelestela.com

Sitges

ESTELA
★ ★ ★
BARCELONA
HOTEL DEL ARTU

Nadal

25 DESEMBRE

"ESCUDELLA I CARN D'OLLA"

CAPÓ AL FORN FARCIT A LA
CATALANA

SORBET DE TARONJA NAVELINA
ASSORTIT DE TORRONS I NEULES

65 €

VI BLANC FREYÉ D.O. Penedès
VI NEGRE FREYÉ D.O. Penedès
CAVA VALLFORMOSA ORIGEN BRUT NATURE
AIGUA MINERAL, REFRESCS I CAFÈ

www.hotelestela.com

Sítges

ESTELA
★ ★ ★ ★
BARCELONA
HOTEL DEL ARTU

Sant Esteve

26 DESEMBRE

CANELONS DE SANT ESTEVE

A ESCOLLIR ENTRE:

LLOBARRO FACIT DE BOLETS I CARBASSÓ AMB
TOMÀQUET NATURAL I BEARNESA

o

CRUIXENT DE MELÓS DE VEDELLA AMB FOIE
GRAS, POMA I PARMENTIER

COPA DE CREMA DE COCO, PINYA NATURAL I
ESCUMA DE CREMA CATALANA
ASSORTIT DE TORRONS I NEULES

65 €

VI BLANC FREYÉ D.O. PENEDÈS
VI NEGRE FREYÉ D.O. PENEDÈS
CAVA VALLFORMOSA ORIGEN BRUT NATURE
AIGUA MINERAL, REFRESCS I CAFÈ

Sopar de Gala Cap d'Any

31 DESEMBRE

APERITIU

TOSTA DE FOIE GRAS A LA SAL AMB PINYONS I MARACUJÀ
SASHIMI DE SALMÓ MARINAT I ROMANÍ
POP A LA BRASA AMB PATATA ESPECIALADA

MENÚ

CREMA DE BLAT DE MORO AMB CRUIXENT DE GARRÍ,
TARONJA I VERDURETES

LLAMÀNTOL TEMPERAT AMB TÀRTAR DE BOLETS I
MUSELINA D'ALFÀBREGA

FILET DE VEDELLA AMB TRUFA FRESCA, RUCA I DEMI-
GLACE

CÚPULA DE MOUSSE DE XOCOLATA AMB CREMÓS DE
PLÀTAN I CACAHUET

RAÏM DE LA SORT · COTILLÓ · BALL · BARRA LLIURE

TASSA DE XOCOLATA CALIENTA AMB MELINDROS I MINI
CROISSANTS

195 €

VI BLANC JUVÉ I CAMPS ERMITA D'ESPIELLS D.O. PENEDES
VI NEGRE JUVÉ I CAMPS CASA VELLA D.O. PENEDES
CAVA JUVÉ I CAMPS ESSENTIAL PÚRPURA RESERVA BRUT
AIGUA MINERAL, REFRESCS I CAFÈ

PACK CAP D'ANY : 287 €
SOPAR + HABITACIÓ + ESMORZAR

PREU PER PERSONA EN HABITACIÓ DOBLE D'ÚS DOBLE