

MENÚ PARA CELEBRAR

Hotel Terradets

NOCHEBUENA
NAVIDAD
SAN ESTEBAN
NOCHEVIEJA 2025



NOCHEBUENA

2025

CALDO DE BIENVENIDA

Sopa gratinada con dados de foie

APERITIVOS

Pan de cristal con jamón Ral selección

Crema de castañas y boletus

MENÚ

Suprema de corvina con salsa de vino blanco y berberechos

* * *

Bombón de paletilla de cordero "xisquet" trufada

* * *

Granizado de piña y menta

* * *

Tatin de mango y helado de vainilla y romero

BODEGA

Ànima - Celler Raimat

Jan Petit - Celler Clos Pons

Cava Sort d'Abril - Celler Analec

50€

Precio para llevar - 30€ (No incluye bebida)

Hotel Terradets

NAVIDAD

2025

Cóctel de bienvenida

APERITIVOS

Frutos secos con especias de oriente

Crujiente de pato con manzana

Dados de atún Balfegó picantes

MENÚ

Sopa de galets de Navidad

Escudella de la abuela Teresina

* * *

Suquet de rape y cigalas a la catalana

* * *

Tronco de Navidad con trufa y praliné de avellanas

BODEGA

Ànima - Celler Raimat

Jan Petit - Celler Clos Pons

Cava Sort d'Abril - Celler Analec

Cafés Selección

50€

Precio para llevar - 37€ (No incluye bebida)

Hotel Terradets

NAVIDAD

INFANTIL

APERITIVOS

Croquetas de pollo
Mini pizza margarita
Calamares a la romana
Aceitunas

Menú

Sopa de galets de Navidad con albóndigas

* * *

Escalopa cordón bleu con patatas crujientes

* * *

Copa de helados

Bebidas

Refrescos
Agua

30€

Hotel Terradets

SAN ESTEBAN

2025

APERITIVOS

Lata de “vermut” con salsa Espinaler
Langostino con salsa Nantua
Coca de chicharrones y ahumados

MENÚ

Canelones de “San Esteban” con cremosa bechamel de trufa y gratinados

* * *

Suprema de rodaballo con salsa de cigalas

* * *

Helado de tomillo

* * *

Pastel de zanahoria y chocolate blanco

BODEGA

Ànima - Celler Raimat
Jan Petit - Celler Clos Pons
Cava Sort d'Abril - Celler Analec

Cafés Selección

48€

Precio para llevar - 30€ (No incluye bebida)

Hotel Terradets

FIN DE AÑO 2025

CENA Y FIESTA

Cava rosé de bienvenida

APERITIVOS

Macaron de parmesano y trufa negra

Tartar de atún con aguacate y crujiente de alga nori

Vichyssoise de coco y foie

MENÚ

Mariscada fría del Cantábrico con salsas tártara y romesco

* * *

Merluza de palangre a baja temperatura de gamba roja y crema de hinojo

* * *

Paletilla de cordero rellena de pato con salsa de mistela

* * *

Caramelo salado, chocolate y lima

BODEGA

Ànima - Celler Raimat

Conca de Tremp del Terrer del Pallars

Cava Sort d'Abril - Celler Analec

Cafés Selección

145€

Incluye 3 consumiciones, cotillón, uvas de la suerte, baile con la orquesta Boomerang y resopón

Hotel Terradets

FIN DE AÑO INFANTIL

CÒCTEL

De zumos de frutas

APERITIVOS

Láminas de secallona

Mini pizza de mozzarella y jamón Ral d' Avinyó

Aceitunas rellenas

Croqueta

Calamares

MENÚ

Pasta fresca con salsa de tomate y queso cheddar

* * *

Escalopes de ternera con patatas paja

* * *

Pastel de chocolate con helado de nata

BEBIDAS

Refrescos y agua

40€

Hotel Terradets

FIN DE AÑO 2025

BUFET LIBRE

Para quienes buscan una propuesta más informal, nuestro Buffet de Nochevieja invita a disfrutar de una experiencia gastronómica variada, festiva y llena de sabor para comenzar el año con buen pie.

* * *

Degusta una amplia selección de entrantes y ensaladas, marisco fresco y una cuidada selección de carnes y pescados elaborados con productos de calidad. Todo con los sabores más auténticos del Pallars y nuestra repostería artesanal.

La cena incluye cotillón y las tradicionales uvas de la suerte, para brindar juntos por la llegada del nuevo año.

* * *

Un ambiente acogedor y alegre, con la calidad y el servicio de siempre —ideal para compartir una noche especial con amigos y familia.

90€

Hotel Terradets