

CAP D'ANY 2025

CÓCTEL DE BENVINGUDA

El nostre còctel Bellavista de cava i fruits vermells

COMENCEM AMB ELS SNACKS

Mos cruixent de foie i torró
"Bunyol ibèric" farcit de formatge curat i pernil de gla
Fals musclo farcit de txangurro i ous de peix
Croqueta d'ànec amb peres i reducció de Garnatxa

LA CREMA

Crema de foie amb niu cruixent de ceps, poma, panses i pinyons

L'AMANIDA

Timbal de salmó, alvocat i mango amb mini amanida d'algues,
magrana, ous de peix truita i vinagreta cítrica

EL PEIX

Cua de rap en cruixent de pasta kataifi, puré d'api fumat i all negre

LA CARN

Lingot de garrí melós amb milfulls de patata trufada i salsa
de mel i vainilla

LES POSTRES

"Christmas Dubai"
Crema cruixent de festuc, mousse de festuc,
crema de torró i xocolata cruixent

CELLER

Aigües
Vi blanc Peralada Collection D.O Empordà
Vi negre Peralada 5 Finques D.O Empordà
Cava Peralada Stars Touch Rosé D.O Cava
Cafès

Donem la benvinguda al 2026

Assortiment de dolços nadalencs, Raïm de la sort, cotilló
Xocolata amb xurros de matinada

CAP D'ANY 2025

PROGRAMA

20:30 h

Cóctel de benvinguda

21:00 h

Sopar de gala

23:45 h

Raïm i cotilló

00:00 h

Ball amb DJ barra lliure

03:00 h

Xocolata amb xurros i fi de festa

TARIFES I CONDICIONS

Pack 1

Allotjament i Sopar de Cap d'Any per a 2 persones

Sopar de Gala – Cotilló – Barra lliure –
DJ – Xocolata amb xurros

Allotjament i esmorzar

Preu: 580 €

Condicions: Pagament del 100% al moment de confirmar la reserva. No reemborsable.

Pack 2

Sopar de Cap d'Any

Sopar de Gala – Cotilló – Barra lliure –
DJ – Xocolata amb xurros

Preu: 189€ per persona

Condicions: Pagament del 50% al moment de confirmar la reserva. No reemborsable. El 50% restant es pagarà 7 dies abans del 31/12/25

NEW YEAR'S EVE 2025

WELCOME COCKTAIL

Our Bellavista cava and red berries cocktail

WE START WITH THE SNACKS

Crispy foie and nougat bite
"Iberian fritter" stuffed with cured cheese and acorn-fed ham
Fake mussel filled with spider crab and fish roe
Duck croquette with pear and Garnacha wine reduction

THE CREAM

Foie cream with a crispy nest of mushrooms, apple, raisins and pine nuts

THE SALAD

Salmon, avocado and mango timbale with mini seaweed salad,
pomegranate, trout roe and citrus vinaigrette

THE FISH

Monkfish tail in kataifi pastry crust, smoked celeriac purée and black garlic

THE MEAT

Tender suckling pig lingot with truffled potato millefeuille
and honey-vanilla sauce

THE DESSERT

"Christmas Dubai"
Crunchy pistachio cream, pistachio mousse,
nougat cream and crispy chocolate

CELLAR

Mineral water
White wine: Peralada Collection D.O Empordà
Red wine: Peralada 5 Finques D.O Empordà
Cava: Peralada Stars Touch Rosé D.O Cava
Coffees

Welcome to 2026

Selection of Christmas sweets, lucky grapes, party favors
Hot chocolate with churros at dawn

NEW YEAR'S EVE 2025

PROGRAM

8:30 p.m.

Welcome cocktail

9:00 p.m.

Gala Dinner

11:45 p.m.

Grapes and party favors

12:00 a.m.

Dance with DJ and open bar

03:00 a.m.

Hot chocolate with churros and end of party

RATES AND CONDITIONS

Pack 1

Accommodation and New Year's Eve Dinner for 2 people

Gala Dinner – Party Favors – Open Bar –
DJ – Hot chocolate with churros

Accommodation and breakfast

Price: €580

Conditions: 100% payment upon booking
confirmation. Non-refundable.

Pack 2

New Year's Eve Dinner

Gala Dinner – Party Favors – Open Bar –
DJ – Hot chocolate with churros

Price: €189 per person

Conditions: 50% payment upon booking
confirmation. Non-refundable. Remaining 50%
to be paid 7 days before 31/12/25.

NOCHEVIEJA 2025

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Nuestro Bellavista coctel de cava y frutos rojos

EMPEZAMOS CON LOS SNACKS

Bocadito crujiente de foie y turrón
"Buñuelo ibérico" relleno de queso curado y jamón bellota
Falso mejillón relleno de txangurro y huevas
Croqueta de pato con peras y reducción de Garnacha

LA CREMA

Crema de foie con nido crujiente de setas, manzana, pasas y piñones

LA ENSALADA

Tímbal de salmón, aguacate y mango con mini ensalada de algas,
granada, huevas de trucha y vinagreta cítrica

EL PESCADO

Cola de rape en crujiente de pasta kataifi, puré de celerí ahumado y ajo

LA CARNE

Lingote de cochinillo meloso con milhojas de patata
trufada y salsa de miel y vainilla

EL POSTRE

"Christmas Dubai"
Crema crujiente de pistacho, mousse de
pistacho, crema de turrón y chocolate crujiente

BODEGA

Aguas
Vino blanco Peralada Collection D.O Empordà
Vino tinto Peralada 5 finques D.O Empordà
Cava Peralada Stars Touch Rose D.O cava
Cafés

Le damos la bienvenida al 2026

Surtido de dulces navideños, uvas de la suerte, cotillón
Chocolate con churros de madrugada

NOCHEVIEJA 2025

PROGRAMA

20:30 h

Cóctel de bienvenida

21:00 h

Cena de gala

23:45 h

Uvas y cotillón

00:00 h

Baile con DJ y barra libre

03:00 h

Chocolate con churros y fin de fiesta

TARIFES I CONDICIONS

Pack 1

Alojamiento y Cena de Nochevieja para 2 personas

Cena de Gala – Cotillón – Barra libre –
DJ – Chocolate con churros

Alojamiento y desayuno

Precio: 580 €

Condiciones: Pago del 100% en el momento
de confirmar la reserva. No reembolsable.

Pack 2

Cena de Nochevieja

Sopar de Gala – Cotilló – Barra lliure –
DJ – Xocolata amb xurros

Precio: 189€ por persona

Condiciones: Pago del 50% en el momento de
confirmar la reserva. No reembolsable. El 50%
restante se abonará 7 días antes del 31/12/25.

RÉVEILLON 2025

COCKTAIL DE BIENVENUE

Notre cocktail Bellavista de cava et fruits rouges

NOUS COMMENÇONS AVEC LES AMUSE-BOUCHES

Bouchée croustillante de foie et nougat
"Beignet ibérique" farci de fromage affiné et jambon bellota
Faux moule farci de crabe des neiges et œufs de poisson
Croquette de canard aux poires et réduction de vin Garnacha

LA CRÈME

Crème de foie avec nid croustillant de champignons, pomme,
raisins secs et pignons de pin

LA SALADE

Timbale de saumon, avocat et mangue avec mini salade d'algues,
grenade, œufs de truite et vinaigrette aux agrumes

LE POISSON

Queue de lotte en croûte de pâte kataifi, purée de céleri fumé et ail noir

LA VIANDE

Lingot de cochon de lait fondant avec millefeuille
de pommes de terre truffées et sauce miel-vanille

LE DESSERT

"Christmas Dubai"
Crème croustillante de pistache, mousse
de pistache, crème de nougat et chocolat croustillant

CAVE

Eaux
Vin blanc Peralada Collection D.O Empordà
Vin rouge Peralada 5 Finques D.O Empordà
Cava Peralada Stars Touch Rosé D.O Cava
Cafés

Nous souhaitons la bienvenue à 2026

Assortiment de douceurs de Noël, Raisins porte-bonheur, Cotillon
Chocolat chaud et churros à l'aube

RÉVEILLON 2025

PROGRAMME

20h30

Cocktail de bienvenue

21h00

Dîner de gala

23h45

Raisins et cotillons

00h00

Soirée dansante avec DJ et open bar

03h00

Chocolat chaud avec churros et fin de fête

TARIFS ET CONDITIONS

Pack 1

Hébergement et Dîner du Réveillon pour 2 personnes

Dîner de Gala – Cotillons – Open bar –
DJ – Chocolat chaud avec churros

Hébergement et petit-déjeuner

Prix: 580 €

Conditions : Paiement de 100% au moment de la confirmation de la réservation. Non remboursable.

Pack 2

Dîner du Réveillon

Dîner de Gala – Cotillons – Open bar –
DJ – Chocolat chaud avec churros

Prix: 189 € par personne

Conditions : Paiement de 50% au moment de la confirmation de la réservation. Non remboursable. Le solde de 50% devra être réglé 7 jours avant le 31/12/25.