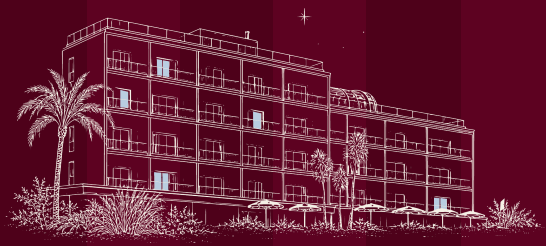
TERRAZA

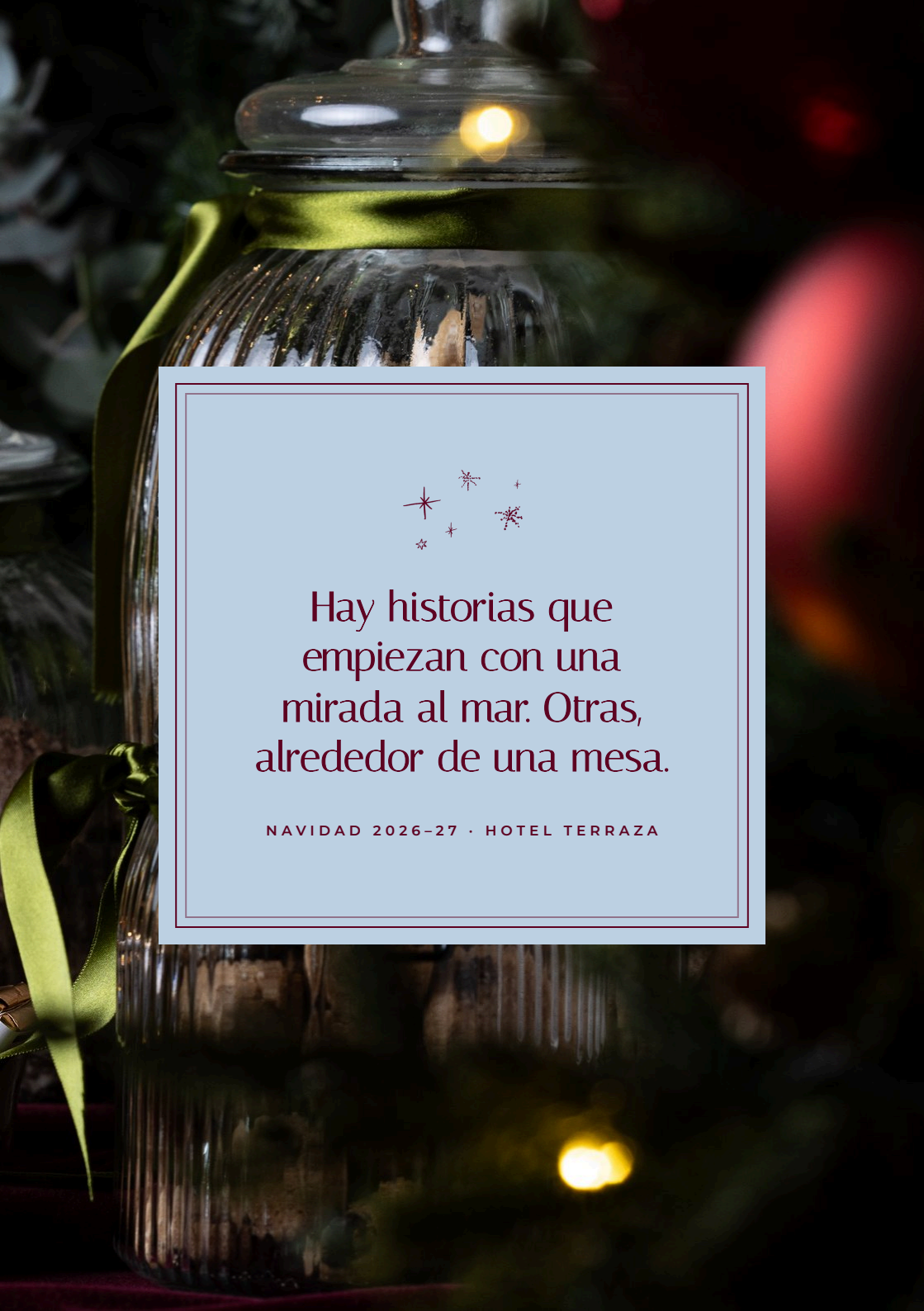
Hotel & Spa ★★★★s

Donde las historias se visten de Navidad

MENÚS DE NAVIDAD Y FIN DE AÑO

2026–27



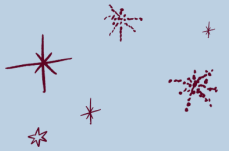


Hay historias que empiezan con una mirada al mar. Otras, alrededor de una mesa.

NAVIDAD 2026–27 · HOTEL TERRAZA

BIENVENIDOS

Una Navidad para contar



Esta Navidad os invitamos a vivir seis capítulos en el Hotel Terraza: reencontrarnos, compartir mesa, alargar la sobremesa y brindar frente al Mediterráneo.

Gracias por formar parte de nuestra historia.

NAVIDAD

01	El reencuentro NOCHEBUENA	24.12
02	La mesa compartida COMIDA DE NAVIDAD	25.12
03	La sobremesa COMIDA DE SAN ESTEBAN	26.12

FIN DE AÑO · CLIENTES ALOJADOS CON EL PAQUETE

04	La gran mesa CENA BUFÉ	30.12
05	El brindis NOCHEVIEJA	31.12
06	La primera página CENA DE AÑO NUEVO	01.01

PROGRAMA DE NAVIDAD

Música y talleres

Conciertos, talleres y experiencias para disfrutar en familia, con amigos o en pareja. Abiertos también a quienes no se alojan en el hotel.

PROGRAMA MUSICAL

JUE. 24.12
18.30 h

Concierto de Madamme Mustash

SÁB. 26.12
19.00 h

Concierto de San Esteban

Con Jesús Frigoler al piano y voz.

TALLERES Y EXPERIENCIAS

VIE. 04.12
19.30 h

Encuentro literario con Pau Cusí

Tertulia sobre su libro «Les entranyes», conducida por Elisabet Don, seguida de una cena de tapas en Bim's.

25 € POR PERSONA · PLAZAS LIMITADAS

DOM. 06.12
10.30 h

Viste tu mesa de Navidad

Taller floral con Flors Martina y brunch.

50 € POR PERSONA · PLAZAS LIMITADAS

SÁB. 12.12
17.00 h

Cerámica con encanto

Taller de pintura de cerámica con La Tere Ceràmica (@latere_ceramica).

38 € POR PERSONA · PLAZAS LIMITADAS

DOM. 13.12
10.30 h

Tejiendo momentos

Taller de macramé con Sabotigueta (@sabotigueta).

38 € POR PERSONA · PLAZAS LIMITADAS

DOM. 20.12
11.00 h

Pequeñas joyas, grandes momentos

Taller de bisutería creativa con Jinju Joies (@jinju_joies).

50 € POR PERSONA · PLAZAS LIMITADAS

Conciertos y talleres abiertos a todos, alojados o no. ¡Os esperamos!

RESERVAS · 972 256 154

CAPÍTULO 01

El reencuentro

NOCHEBUENA · 24 DE DICIEMBRE

Volver a encontrarnos. Tener tiempo para nosotros.

APERITIVO

Shot de crema de calabacín, gelatina
de gamba de Roses y aceite cítrico

ENTRANTE

Foie micuit con texturas de manzana y reducción de vino rancio

PRIMERO

Vieira con cremoso de apionabo, reducción
de manzana de Girona y mantequilla tostada

SEGUNDO

Solomillo a la broche con trufa

POSTRES

Bola de Nochebuena

Turrones, neulas y avellanas garrapiñadas

BODEGA

Can Bas La Creu 2023, Can Bas, DO Penedès
Cartesius Negre, Arché Pagès, DO Empordà
Ars Collecta Blanc de Blancs, Codorníu, DO Cava
Aguas minerales y cafés



75 € POR PERSONA

Brindemos frente al mar.

CAPÍTULO 02

La mesa compartida

COMIDA DE NAVIDAD · 25 DE DICIEMBRE

Una mesa llena de personas que
forman parte de nuestra historia.

APERITIVOS

Shot de crema de cebolla, tomillo y aceite de avellana

Cono de mousse de foie con mermelada de higo

Tostadita de brioche con crème fraîche y caviar

ENTRANTE

Carpaccio de gamba, aceite de su cabeza, caviar
de trufa y brotes de cilantro, con palitos de pan

PRIMERO

Escudella i carn d'olla al estilo Terraza

SEGUNDO

Pollo relleno a la catalana con
espinacas y salsa de cigalas

POSTRES

Tortell de mazapán

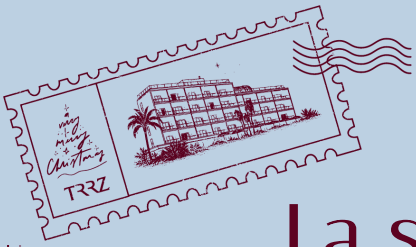
Petits fours: turrones y neulas

BODEGA

Llavors Blanc, La Vinyeta, DO Empordà
Rhodes, Mas Llunes, DO Empordà
Ars Collecta Blanc de Blancs, Codorníu, DO Cava
Aguas minerales y cafés

75 € POR PERSONA

Brindemos frente al mar.



CAPÍTULO 03

La sobremesa

COMIDA DE SAN ESTEBAN · 26 DE DICIEMBRE

Dejar que la conversación continúe.
Que el momento dure un poco más.

APERITIVO

Mantequilla mar y montaña con pan de masa madre

ENTRANTE

Cono de tartar de gamba, aguacate y manzana

PRIMERO

Canelón de San Esteban, bechamel,
demi-glace de pollo y queso Galmesano rallado

SEGUNDO

Rodaballo asado con beurre blanc
de jerez, col verde y puerro a la brasa

POSTRES

Floc de pistacho y fresa

Petits fours: turrones y neulas

BODEGA

Il·lògic, Sumarroca, DO Penedès
Masia Carreras Negre, Martí Fabra, DO Empordà
AT Roca Rosat, AT Roca, Corpinnat
Aguas minerales y cafés

75 € POR PERSONA

Brindemos frente al mar.

PROGRAMA DE FIN DE AÑO

Fin de Año frente al mar

Una programación especial para despedir el año
con alegría y empezar el 2027 con la mejor energía.

MIÉ. 30.12
18.00 h

Cata de vinos y quesos

Con la bodega La Vinyeta. Gratuita para clientes con el paquete de Fin de Año.

MIÉ. 30.12
20.00 h

Cena especial bufé de invierno

Solo para clientes alojados.

MIÉ. 30.12
22.00 h

Concierto Flamenco & Rumba

Club Terraza (planta -1). Gratuito y abierto a todos los clientes alojados.

JUE. 31.12
11.30 h

Taller de coctelería: spritz y vermuts

Con nuestro barman. Gratuito para clientes con el paquete de Fin de Año.

JUE. 31.12
20.00 h

Cena de Nochevieja

JUE. 31.12
00.00–03.00 h

Fiesta de Año Nuevo

Club Terraza (planta -1). DJ en directo con éxitos de los años 80 y 90, baile y ambiente festivo hasta la madrugada. Exclusivo para clientes del hotel; consumiciones no incluidas.

VIE. 01.01
09.00–12.00 h

Desayuno bufé especial estilo brunch

Solo para clientes del hotel, incluido con la habitación.

VIE. 01.01
18.00 h

Concierto de Año Nuevo · Gospel

El Hall se llena de ritmo y emoción con Joe & the Band. Abierto a todos, alojados o no.

VIE. 01.01
Desde las
20.30 h

Cena especial de Año Nuevo

Solo para clientes alojados.

SÁB. 02.01
10.00 h

Un año nuevo, un nuevo equilibrio

Masterclass de barre frente al mar con @ffittheru, seguida de un brunch especial.

35 € POR PERSONA · PLAZAS LIMITADAS

RESERVAS · 972 256 154

CAPÍTULO 04

La gran mesa

CENA BUFÉ · 30 DE DICIEMBRE

Todos alrededor de la misma mesa, antes de despedir el año.

Exclusivo para clientes alojados con el paquete de Fin de Año.



Bufé libre para empezar a despedir el año

El menú del bufé se confirma con unos días de antelación.

75 € POR PERSONA

Brindemos frente al mar.



CAPÍTULO 05

El brindis

NOCHEVIEJA

31 · 12 · 2026

Brindar por las historias vividas
y por las que están por llegar.

CAPÍTULO 05

El brindis

NOCHEVIEJA · 31 DE DICIEMBRE

Exclusivo para clientes alojados con el paquete de Fin de Año.

APERITIVOS

Shot de crema de calabacín, gelatina de boletus y aceite cítrico

Ostra Gillardeau n.º 2 al natural

Bombón de foie, chocolate blanco y frambuesa

Jamón ibérico de bellota DOP al corte con coca con tomate

Ostra Gillardeau n.º 2 con manzana, pepino y eneldo

Trufa de chocolate negro, foie y naranja

ENTRANTE

Carpaccio de gamba roja de Roses, aceite de su cabeza, caviar de trufa y brotes de cilantro, con palitos de pan

PRIMERO

Bogavante pelado, demi-glace de su cabeza y pollo, salsa verde de hierbas frescas e hinojo

SEGUNDO

Solomillo de ternera con demi-glace de carne, parmentier de patata con trufa, zanahorias glaseadas y brotes de guisante

SORBETE

Sorbete de menta

POSTRES

La Esfera del Tiempo

BODEGA

Verd Albera Chardonnay
Martí Fabra, DO Empordà

Masia Carreras Blanc
Martí Fabra, DO Empordà

Viña Pomal 106 Barricas
Bodegas Bilbaínas, DOCa Rioja

Brut Impérial
Moët & Chandon

Aguas minerales y cafés

225 € POR PERSONA

Brindemos frente al mar.

CAPÍTULO 06

La primera página

CENA DE AÑO NUEVO · 1 DE ENERO

Empezar el año con una nueva historia frente al mar.

Exclusivo para clientes alojados con el paquete de Fin de Año.

APERITIVO

Crema de cebolla, tomillo, teja de queso y aceite de avellana

ENTRANTE

Vieira con cremoso de apionabo, reducción
de manzana de Girona y mantequilla tostada

PRIMERO

Rodaballo asado con beurre blanc
de jerez, col verde y puerro a la brasa

SEGUNDO

Terrina de cochinillo crujiente, cremoso de chirivía, gel de manzana verde y lima, salsifí asado y demi-glace de romero

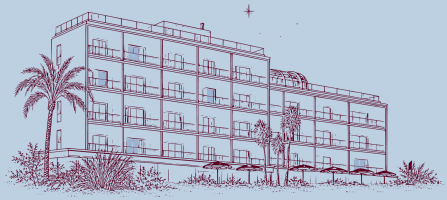
POSTRES

Cremoso de chocolate con avellanas caramelizadas

BODEGA

Cartesius Blanc, Arché Pagès, DO Empordà
Nissia Negre, Mas Llunes, DO Empordà
Ars Collecta Blanc de Blancs, Codorníu, DO Cava
Aguas minerales y cafés

75 € POR PERSONA





RESERVAS

Os hemos guardado un sitio en esta historia.

NAVIDAD

24.12	Nochebuena	75 €
25.12	Comida de Navidad	75 €
26.12	Comida de San Esteban	75 €

FIN DE AÑO

30.12	Cena bufé	75 €
31.12	Nochevieja	225 €
01.01	Cena de Año Nuevo	75 €

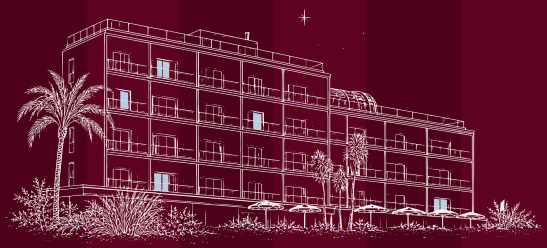
Las cenas del 30 y 31 de diciembre y del 1 de enero son exclusivas para clientes alojados con el paquete de Fin de Año.

Precios por persona. Si tenéis alguna alergia o intolerancia alimentaria, indicádnoslo al hacer la reserva.

Reservas: 972 256 154
info@hotelterraza.com
Hotel Terraza · Av. de Rhode, 32 · 17480 Roses

Que el 2027 tenga vistas al mar.

FELICES FIESTAS Y FELIZ AÑO 2027



TERRAZA HOTELS