

Programació de Nadal

Christmas Program



CHECKIN Flamingo^{***}

Programación de Navidad

Christmas Schedule



24|12

Detall de benvinguda
del Caga Tió pels nostres
clients

*Welcome gift by Caga Tió
for our guests*

20:00 h

Sopar especial Nit de
Nadal

*Special Christmas Eve
Dinner*

22:00 h

Festa i música al Lounge
Bar

*Music party at the Lounge
Bar*

31|12

20:00h

Patricia Delicia Show

21:00h

Sopar especial de Cap
d'Any

*Special New Year's Eve
Dinner*

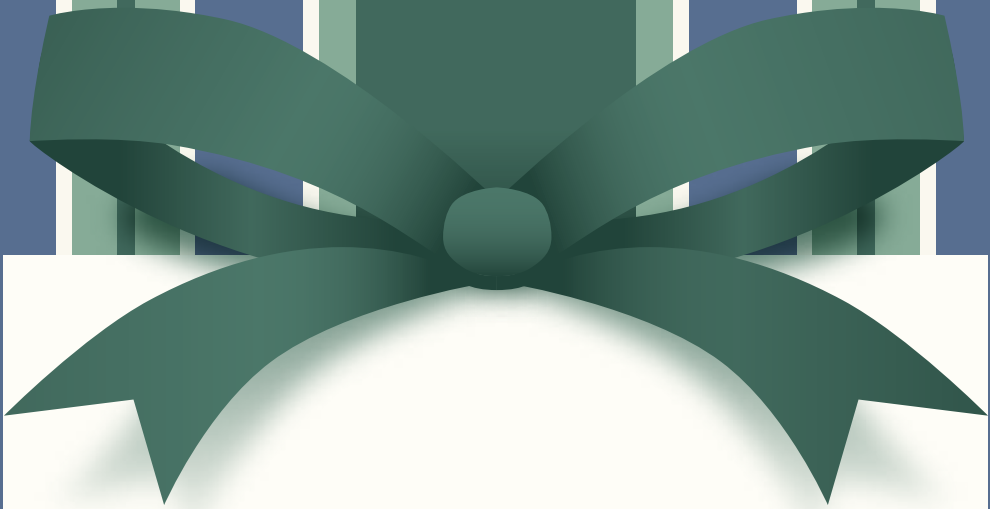
22:00h

Festa i música al Lounge
Bar, cotilló, cava i raïm de
la sort

*Music at the Lounge Bar,
cotillion, cava and New
Year's Eve grapes*



CHECKIN Flamingo ***



Cena de Nochebuena

Christmas Eve Dinner



CHECKIN Flamingo^{***}

Cena de Nochebuena Christmas Eve Dinner

24 / 12 / 2025

ENTRANTES STARTERS

Sopa de marisco
Seafood soup

Crostini de escalivada y anchoa
Roasted vegetable and anchovy crostini

Font de marisco frío
Cold seafood platter

Atún marinado
Marinated tuna

Vuelo-ave-viento de camarón
Shrimp vol-au-vent

Mejillones pipirrana
Pipirrana mussels

Aliñada Waldorf con granada
Waldorf salad with pomegranate

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

Patatas asadas a la inglesa
Roasted potatoes

Rape con gambas
Monkfish with prawns

Falso entrecot con champiñón fresco
Fake entrecôte with fresh mushrooms

Rollitos de espárragos verdes y bacon
Green asparagus and bacon rolls

Cazoleta de salmón y puerro
Salmon and leek casserole

Gallo de indio entero en su salsa al corte
Whole Indian cockerel in its own sauce

POSTRES DESSERTS

Postres de Navidad
Christmas desserts

Barquillos
Wafers

Pastel
Cake

Fondant de chocolate
Chocolate fondant

Turrone
Nougat

AGUA / VINOS / CAVA
WATER / WINES / CAVA

Caga Tió y música en el Lounge Bar
Caga Tió and music in the Lounge Bar



CHECKIN Flamingo



2025

Cena de Fin de Año

NEW YEAR'S EVE DINNER

CHECKIN Flamingo

Cena de Fin de Año

ENTRANTES

Fuente de mariscos

Quesos variados

Ahumados de salmón y bacalao al hinojo

Patés variados con tostadas

PRIMEROS

Champiñones frescos / Espárragos trigueros / Patata asada

Lomo bacalao a la muselina de ajo

SEGUNDOS

Wellington de ternera en su salsa

Pollo campero con ciruelas pasas al vino tinto

Cazuelita de gambón salteado

Cazuelita de salmón al puerro

Ñoquis tricolor en salsa de vino blanco

PRINCIPAL

Pierna de jamón entera asada en su salsa

Puré de patata natural y verduritas salteadas de temporada

POSTRES

Fuente de chocolate con fruta natural

Turrónes y polvorones de Navidad

Coca de Perafita / Grana con moscatel

Profiteroles de chocolate

AGUA / VINOS / CAVA

Cotillón y uvas en el bar con Patricia Delicia Show

CHECKIN Flamingo^{***}

New Year's Eve Dinner

STARTERS

Seafood platter

Assorted cheeses

Smoked salmon and cod with fennel

Assorted pâtés with toast

FIRST COURSES

Fresh mushrooms / Wild asparagus / Baked potato

Cod loin with garlic mousseline

MAIN COURSES

Beef Wellington with its sauce

Free-range chicken with prunes in red wine

Small casserole of sautéed prawns

Small casserole of salmon with leek

Tricolor gnocchi in white wine sauce

MAIN DISH

Whole roasted ham leg in its sauce

Natural mashed potatoes and seasonal sautéed vegetables

DESSERTS

Chocolate fountain with fresh fruit

Traditional Christmas nougats and shortbreads

Perafita cake / Grana with muscatel wine

Chocolate profiteroles

WATER / WINES / CAVA

New Year's Eve party and grapes at the bar with Patricia Delicia Show

CHECKIN Flamingo^{***}