

CARCASSONNE y Ampuriabrava



DICIEMBRE

Día 28.- VALENCIA, salida a las 07'00 hacia **AMPURIABRAVA**, almuerzo, cena y alojamiento en Aparthotel Xon's Playa ***. Por la tarde tiempo libre en esta hermosa población turística para disfrutar de sus playas y canales navegables.

Día 29.- AMPURIABRAVA, desayuno, cena y alojamiento. Día dedicado a efectuar una excursión para visitar **CARCASSONNE**, espléndida ciudad fortificada, capital del país cántaro, con su Castillo y sus murallas medievales. Almuerzo en restaurante incluido. A media tarde regreso al Hotel.

Día 30.- AMPURIABRAVA, Pensión Completa. Por la mañana excursión por la "Côte Vermeille" francesa, visitando **PORT-VENDRES**, con su puerto natural entre montañas y **COLLIURE**, antiguo pueblecito pesquero y actualmente importante foco cultural y artístico. Por la tarde excursión a **FIGUERAS**, con la posibilidad de visitar el extraordinario Museo Dalí.

Día 31.- AMPURIABRAVA, desayuno, almuerzo, **Cena-Buffer Cotillón Fin de Año con Baile con D.J.** y alojamiento. Por la mañana excursión para visitar la capital, **GIRONA**, con su Catedral de Santa María, Murallas y Casco Antiguo y **PALS**, uno de los pueblos medievales mejor conservados de España. Por la tarde excursión a **BESALU**, villa medieval, con su puente romano y el monasterio de San Pedro.



ENERO

Día 1.- AMPURIABRAVA, desayuno y almuerzo. Por la mañana tiempo libre para disfrutar de esta hermosa población costera con la posibilidad de disfrutar de un paseo en barca por sus magníficos canales. Por la tarde regreso a **VALENCIA**.

PRECIO POR PERSONA en Hab. Doble: 625 €uros.

Menú Cena Fin de Año

Crema de Espárragos trigueros con Alcachofas y Salmón ahumado

Buffer de Entrantes

Ensaladas del Fuerto

Ensalada de Manzana, espinacas y mozzarella con grosellas y nueces

Cucharita de Queso fresco con Trucha ahumada y huevos

Esicóp Gyzoza de Marisco en Salsa Cardenal

Langostinos al vapor

Buffer de Platos Principales

Gran Mariscada "Xon's" (gambas, cigalas, navajas, almejas...)

Calamares a la andaluza

Sorbete de limón al cava

Vacio de Ternera al Horno en su Jugo

con recucción de vino tinto D.O. Empordà al aroma de trufa

*Patatas confitadas al romero * Verduras de temporada saltadas*

Buffer de Postres

*Textura de Chocolates * Selección Pastelería artesanas sobre jarabe de Frutos Silvestres * Variedad de Turrónes y Barquillos*

Vinos D.O. Empordà, Aguas Minerales, Cafés, Infusiones i Licores

Cotillón de Año Nuevo con Copa de Cava Brut, Bolsa de Cotillón y Uvas de la Suerte - Gran Baile con Música en Vivo

