

# Noche de San Juan 2026

*Una noche mágica entre jardines, mar y fuego. Gastronomía, vino y espectáculo a orillas del Mediterráneo.*

---

## *Bienvenida a los jardines*

*Bienvenida con una ostra y un cóctel de cava.*

## *Aperitivo mediterráneo con vistas al mar*

*Disfrutamos de un espectáculo de magia al atardecer junto al mar.*

Pan de cristal con jamón ibérico  
Carpaccio de ternera, rúcula y queso curado  
Tartar de salmón a la plancha con aguacate y mango  
Brochetas de magret de pato  
Croquetas de jamón caseras del abuelo Lluís

## *Cena en la terraza del restaurante Sa Conca*

*Durante la cena, el grupo de havaneras Llops de Mar nos transportará a la tradición marinera con su repertorio de canciones del Mediterráneo.*

### *ENTRANT*

Crema de remolacha y fresa con sardina marinada y caviar de aceite

### *PRINCIPAL*

Rodaballo con patata marinada

### *PREPOSTRE*

Melón-mojito

### *POSTRE*

Pastel de San Juan  
Cremat tradicional

Y después de cenar... un espectáculo de fuegos artificiales, y que empiece la fiesta con baile y copas frente al mar.

---

## *PRECIO*

*125€ interior / 145€ terraza*  
*por persona*