

La Nuit des feux de joie 2026

Une soirée magique entre jardins, mer et feu. Gastronomie, vins et spectacle au bord de la Méditerranée.

Bienvenue dans les jardins

Accueil avec une huître et un cocktail au cava.

Apéritif méditerranéen avec vue sur la mer

Nous avons assisté à un spectacle de magie au coucher du soleil, au bord de la mer.

Feuilleté au jambon ibérique
Carpaccio de bœuf, roquette et fromage affiné
Tartare de saumon grillé à l'avocat et à la mangue
Brochettes de magret de canard
Croquettes de jambon maison de grand-père Lluís

Dîner sur la terrasse du restaurant Sa Conca

Au cours du dîner, le groupe de havanères Llops de Mar nous fera plonger dans la tradition maritime grâce à son répertoire de chants méditerranéens.

ENTRÉE

Crème de betterave et de fraise aux sardines marinées et au caviar d'huile

PRINCIPAL

Sole aux pommes de terre marinées

PREDESSERT

Melon-mojito

DESSERT

Gâteau de Sant Joan
Cremat traditionnel

Et après le dîner... un feu d'artifice, puis place à la fête avec danse et boissons au bord de la mer.

PRIX

125€ à l'intérieur / 145€ en terrasse

par personne