

Revetlla de Sant Joan 2026

Una nit màgica entre jardins, mar i foc. Gastronomia, vi i espectacle a la vora del Mediterrani.

Benvinguda als jardins

Benvinguda amb ostra i còctel de cava.

Aperitiu mediterrani amb vistes al mar

Amenitzat amb una actuació de màgia amb la posta de sol davant del mar.

Coca de vidre amb pernil ibèric
Carpaccio de vedella, rúcula i formatge curat
Torrada de tartar de salmó amb alvocat i mango
Broqueta de magret d'ànec
Croquetes de pernil casolanes de l'avi Lluís

Sopar a la terrassa del Restaurant Sa Conca

Durant el sopar, el grup d'havaneres Llops de Mar ens transportarà a la tradició marinera amb el seu repertori de cançons a la vora del Mediterrani.

ENTRANT

Crema de remolatxa i maduixa amb sardina marinada i caviar oli

PRINCIPAL

Llenguado amb patata marinera

PREPOSTRE

Meló-mojito

POSTRE

Coca de Sant Joan
Cremat tradicional

I després del sopar... castell de focs artificials i que comenci la festa amb ball i copes davant del mar.

PREU

*125€ interior / 145€ terrassa
per persona*