



Dinar de Nadal

25/12/2020

SOPA DE GALETS

Sopa de Navidad

Soupe de Noel

Traditional christma's soup

CARN D'OLLA

Cocido tipico de Andorra

Pot au feu

Tipical stew meat and vegetables of Andorra

Amanideta de ceba dolça, tomàquet, olives i api

Ensaladita de cebolla dulce, tomate, oliva y apio

Salade d'oignon doux, tomate, olive et céleri

Sweet onion, tomato, olive and celery salad

Postres a escollir

TRONC DE NADAL

Tronco de navidad

Buche de Noel

Catalan tipical christmas cake

- 0 -

PASTÍS DEL TÒPIC A ESCOLLIR

Pastel del Tòpic a escoger

Dessert du Tòpic a choisir

Topic's Cake to choice

27.50.- Per persona





Sopar de Cap d'Any

31/12/2020

Còctel Spritzer de benvinguda

Encenalls de pernil ibèric, torradeta amb encenalls de foie i chutney de mango

Virutas de jamón ibérico, tostadita con virutas de foie y chutney de mango

Plat fruits del mar

Ostres, gambes salades, llagostins cuits, musclos
Bouchot i cargols de mar punxencs
Ostras, gambas saladas, langostinos cocidos, mejillones Bouchot y caracoles de mar

Xarrup de llimona al French 75

Sorbete de limon al French 75

Filet de vedella d'Andorra en salsa de bolets i oporto

Solomillo de ternera de Andorra en salsa de setas y oporto

Cruixent de xocolata amb coulis de gerds, gelat casolà de vainilla i festucs

Crujiente de chocolate con coulis de frambuesa, helado casero de vainilla y pistacho

Raïm de la sort

Uva de la suerte


Celler

Honeymoon DO Penedés; Petites Estones DO Montsant
Cava, Juve & Camps Reserva de la família
Aigües minerals i cafès


85.- per persona





 Tel. (+376) 736 102

 eltopicordino@gmail.com

 Carrer Major, 21, AD300 Ordino

 Restaurant TOPIC

 [restauranttopic](https://www.instagram.com/restauranttopic)

(Dia 24 a la nit tancat)



Plats per emportar

(Per encàrrec*)

Pernil Ibèric <i>Jamón ibérico</i>	21.-
Medalló de fetge d'ànec al demi-cuit <i>Medallón de hígado de pato al demi-cuit</i>	18.-
Carn d'olla amb verdura i alioli de codony <i>Carne del cocido con verduras i alioli de membrillo</i>	17.-
Cuixeta de cabrit al forn <i>Pierna de cabrito al horno</i>	22.-
Canalons de Sant Esteve <i>Canalones de "Sant Esteve"</i>	12.-
Crepinete de pollastre de pagés amb salsa de fruits secs i moscatell <i>Crepinete de pollo de payes con salsa de frutos secos y moscatel</i>	14.-
Màrmol de garrí amb salsa agredolça i el seu guarniment <i>Mármol de cochinitillo con salsa agridulce y su guarnición</i>	24.-
Premsat de xai amb escalunyes <i>Prensado de cordero con escaluñas</i>	22.-



*Comandes per nadal s'han de fer com a màxim el dia 23/12
i les comandes per Cap d'Any s'han de fer com a màxim el dia 29/12



Dinar de Sant Esteve

26/12/2020

XEFLIS BENVINGUDA

Olives, croqueta casolana i torradeta de pernil ibèric
Olivas, croqueta casera y tostadita de jamón ibérico

CANALONS DE SANT ESTEVE

Canalones de "Sant Esteve"
Canellonis "Sant Esteve"
Canellonis "Sant Esteve Day"

POLLASTRE DE GRA FARCIT AMB Salsa DE MOSCATELL I FRUITS SECS

*Pollo de granja relleno con salsa
de moscatel y frutos secos*
Poulet de fermmier au "Moscatell" et fruits sec
Farmer's Chicken with "Moscatell" and nuts

Postres a escollir

TRONC DE NADAL

Tronco de navidad
Buche de Noel
Catalan tipical christmas cake

- 0 -

PASTÍS DEL TÒPIC A ESCOLLIR

Pastel del Tòpic a escoger
Dessert du Tòpic a choisir
Topic's Cake to choice



26.50.- Per persona

