



1932

COMA
HOTEL RESTAURANT
ORDINO

Menú de Primavera

ENTRANTES

Canelón frío de centollo
con vinagreta de piñones y cebollino
))

Foie mi-cuit a la sangría
con crumble de avellanas y fruta confitada
))

Crema de guisantes del Maresme
con tataki de atún, pomelo y aceite de vainilla

PLATO A ESCOGER

Bacalao a baja temperatura
con puerro asado y porrusalda
o

Manitas de cerdo con ostra
y salsa de ibérico, enokis y plancton

LOS POSTRES

Quesos del pirineo
o

Semi-frío de queso fresco y lima con fresas
o

Tatin de albaricoque con helado de tomillo

Preu 39,50€

Hotel Coma - Camp de la Tanada s/n - AD300Ordino - (+376)736 100

hotelcoma@hotelcoma.com

Menús para llevar

Pupurri de entrantes 16,50€

Jamón Iberico sobre chapacoca, tomate y aceite de oliva

Higado de pato al "Demi cuit" y chutney de pera

Croquetones de jarrete de ternera

Coca de escalivada con queso de cabra

Vasito de brandada con gamba

Varios para jovenes o no

Canelones de la abuela - 7,50€ (3 unidades)

Terrina de hígado de pato - 12.50€

Calçots con salsa Romesco para rebañar - 12.50€

"Escudella barrejada" - 7.50€

Plato de jamón ibérico con pan de payés con tomate - 12,50€

Croquetones de jarrete de ternera - 5€ (5 unidades)

Platos Principales

"Suquet" de rape - 22.50€

Arroz de Montaña - 10€ (mínimo 2 raciones)

Arroz de sepia y gambas - 15€ (mínimo 2 raciones)

Arroz de bogavante - 20€ (mínimo 2 raciones)

Espaldita de cabrito al horno - 24.50€

Cherris confitados, chalotas y patata panadera

Meloso de de ternera con boletus - 14.50€

parmentier de patata y croquetón de trufa

Civet de jabalí - 18.50€

Postres

Milhoja de crema y nata - 5.50€ con frutas naturales

Pastel tres chocolates con sorbete de mandarina - 5.50€

Sorbetes y helados caseros para llevar (consulten los sabores del día)

Cheesecake con poti poti de frutos del bosque - 5.50€

Brownie con crema inglesa - 5.50€

www.hotelcoma.com - 73.61.00 - 662266

