



1932

COMA
HOTEL RESTAURANT
ORDINO

Menú de Primavera

ENTRANTS

Caneló fred de cabra de mar
amb vinagreta de pinyons i cibulet

) (

Foie al mi-cuit a la sangria
amb crumble d'avellanes i fruita confitada

) (

Crema de pèsols del maresme
amb tataki de tonyina, aranja i oli de vainilla

PLAT A ESCOLLIR

Bacallà a baixa temperatura
amb porro rostit i porrusalda

o

Peus de porc amb ostra
salsa d'ibèric, enokis i plàncton

ELS POSTRES

Formatges del Pirineu

o

Semifred de formatge fresc i llima amb maduixes

o

Tatín d'albercoc amb gelat de farigola

Preu 39,50€

Hotel Coma - Camp de la Tanada s/n - AD300-Ordino - (+376)736 100

hotelcoma@hotelcoma.com



1932

COMA
HOTEL RESTAURANT
ORDINO

Menús per Emportar

Pupurri d'entrants 16,50€

Pernil ibèric sobre xapacoca, tomàquet i oli d'oliva verge
Fetge d'ànec al demi cuit i chutney de pera
Croquetons de jarret de vedella
Coca d'escalivada amb formatge de cabra
Vaset de brandada amb gamba

Varis per joves o no

Canelons de l'avia - 7,50€ (3 unitats)
Terrina de fetge d'ànec - 12.50€
Calçots amb salsa Romesco per sucar - 12.50€
Escudella barrejada - 7.50€
Plat d'ibèric amb pa de pages amb tomàquet - 12,50€
Croquetó de jarret de vedella - 5€ (5 unitats)

Plats Principals

Suquet de rap - 22.50€
Arrós de Muntanya - 10€ (mínim 2 racions)
Arrós de sípia i gambes - 15€ (mínim 2 racions)
Arrós de llamàntol - 20€ (mínim 2 racions)
Espatilleta de cabrit al forn - 24.50€
xerris confitats, escalunyes i patata fornera
Melós de vedella amb ceps - 14.50€
parmentier de patata i croquetó de tòfona
Civet de porc senglar - 18.50€

Postres

Mil fulls de crema i nata - 5.50€ amb fruites naturals
Pastís tres xocolates amb sorbet de mandarina - 5.50€
Sorbets i gelats casolans per emportar (consulteu els gustos del dia)
Cheese cake amb poti poti de fruits del bosc - 5.50€
Brownie amb crema anglesa - 5.50€

www.hotelcoma.com - 73.61.00 - 662266