



1982

\*\*\*  
**COMA**  
HOTEL RESTAURANT  
ORDINO

# *Menú d' Été*

## *ENTRÉES*

*Salade de bonite, tomate de été et olives de calamata*



*« Coca » de foie mi-cuit, framboise et amandes*



*Riz Cremeaux de poulpe*

## *PLATS AUX CHOIX*

*Moelleux de veau au cèpes  
Et croquette de truffé d'été*

*ou*

*Suquet de baudroie  
et crevette rouge*

## *LES DESERTS*

*Fromages des Pyrénées*

*ou*

*Baba de rom, glace de chantilly et soupe de mangue*

*ou*

*Pêche d'eau, glace de cassis et chufa*

*Preu 39,50€*

# Menus a Emporter

## Pupurri d'entrées 16,50€

Jambon ibérique sur pain a la tomate et huile d'olive

Foie de canard mi cuit et chutney de poires

Beignet de jarret de veau

Tarte de légumes rôties « escalivada » at fromage de chèvre

Petit verre de brandade et crevette

## Variété pour les jeunes ou non ....

Cannelloni de la grand mère - 7,50€ (3 unités)

Terrine de foie de canard - 12.50€

Potée Andorran « Escudella barrejada » - 7.50€

Assiette de jambon ibérique et pain à la tomate - 12,50€

Beignet de jarret de veau - 5€ (5 unitats)

## Plats Principaux

« Suquet » de lotte - 22.50€

Riz de montagne - 10€ (mínim 2 portions)

Riz aux séché et crevettes - 15€ (mínim 2 portions)

Riz à l'homard - 20€ (mínim 2 portions)

Épaule de chevreau au four - 24.50€

Cherries confite, échalotes et pommes de terre boulangère

Moelleux de veau aux cèpes - 14.50€

parmentier de pomme de terre et beignets de truffe

Civet de sanglier - 18.50€

## Dessert

Mil feuilles de crème et chantilly - 5.50€ et fruits nature

Gâteau aux trois chocolats et sorbet de mandarine - 5.50€

Sorbets et glaces faites maison - 5.50€ (vérifiez les goûts du jour)

Cheesecake et « poti poti » de fruits rouges - 5.50€

Brownie et crémé anglaise - 5.50€

www.hotelcoma.com - 73.61.00 - 662266

