

Menú d'Estiu

ENTRANTS

*Amanideta de ventresca, tomàquets d'estiu
i olives kalamata*



Coca amb foie mi-cuit, gerds i ametlles



Arròs caldós de pop

PLAT A ESCOLLIR

*Melós de vedella amb ceps
i croquetó de tòfona d'estiu*

o

Suquet de rap i gamba vermella

ELS POSTRES

Formatges del Pirineu

o

Babà al rom amb gelat de nata i sopeta de mango

o

Préssec d'aigua, gelat de cassis i xufa

Preu 39,50 €



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)
Espatleta 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