

# PLATOS DE FIESTAS PARA LLEVAR

## Pupurri de Entrantes 18.00€

Jamón ibérico sobre xapacoca, tomate y aceite de oliva virgen

Hígado de pato al demi-cuit con chutney de pera

Croquetones de jarrete de ternera

Coca de escalivada con queso de cabra

Vasito con brandada y gamba

## VARIOS PARA JOVENES O NO

Canelones de Sant Esteban 7,50€

(3 unidades)

Plato de Jamón ibérico 17,50€

Croquetón de jarrete de ternera 7,50€

(5 unidades)

Hígado de pato al demi-cuit con sus tostadas 14,50 €

## PLATOS PRINCIPALES

Zarzuela de pescado y marisco - 25,00€

(rape, merluza, calamares, mejillones y langostinos)

Arroz de bogavante - 23.50€

Arroz con gamba roja y sepia - 20,00 €

Meloso de ternera con boletus - 14.50€

parmentier de castañas y croquetón de trufa

Civet de caza - 18,50 €

Cochinillo entero al horno - 140,00 €

Acompañamiento de frutas y verduras

(pieza entera 6-8 pax aprox.)

Prensado de cabrito con orejones y crumble - 18,50 €

## POSTRES

Lionesas de nata y chocolate caliente - 6.00€

Pastel de marc de cava - 5,50 €

Panettone Artesanal del Quim - 24.00€

Elaborado en nuestro obrador con levadura natural

\*Tronco de Navidad o Roscón de Reyes Pieza Entera

4 pax 25€ - 8 pax 35€ - 12 pax 45€

## Menú de Navidad completo

(disponible para llevar - consultar los menús de Fiestas)

Consulten nuestras propuestas de Vinos Para llevar

(opción para 4 personas)



1932

COMA

HOTEL RESTAURANT  
ORDINO