

26/12/21

DINAR DE SANT ESTEVE

Pica - Pica

**Pernil ibèric sobre xapacoca,
tomàquet i oli d'oliva verge**

**Saquet de foie gras, poma i pi-
nyons**

escuma de fruits vermells

**Caneló de salmó fumat, llagostins
i cítrics**

Croquetó Nadalenc

**Canelons tradicionals de
Sant Esteve**

Plat Principal a triar

**Galta ibèrica amb brots tendres
i salsa de cabernet**

o

**Pop a la brasa, vinagreta de cru-
dités i tòfona**

Postres

**Assortiment de canelons dolços i
pastissos tradicionals**

Gotet de vi bullit

Mignardises Nadalenques

42,50€

31/12/21

SOPAR DE CAP D'ANY

Aperitiu

Ostres, pernil ibèric i Manxego

amb copeta de
Bombolles d'Andorra 902DC

Menú

**Terrina de foie amb bacallà fumat i
tòfona, fruits secs i granny Smith**

Vi de Gel Gramona

**Lasanya de llamàntol
essència de coral i olorosos**

Vi blanc - Torre de la Moreira
Albarinho D. O. Rias Baixas

**Sorbet de Gintònic amb els seus
ginebrons**

**Carré de xai amb salsa de gro-
selles**

**Tirabecs, patates violeta i ver-
dures del moment**

Vi negre -Bardos Reserva

D.O. Ribera del Duero

Ferrero 2022

Xocolata amb llet, avellana

i sorbet de pera Williams

Champagne

Les "Mignardises" de Cap d'Any ,cafès i licors"

El raïm de la sort

Barra lliure amb gintònics i mojitos

Animat el ball amb els "9 Events" fins aguan-
tar

Ressopó de caldó de gallina i pilota
amb xocolata i coca a la matinada

190,00€

01/01/22

DINAR DE CAP D'ANY

Copa de Champagne per
començar bé l'any

Menú

**Mousse de marisc amb
confitat de ceps**

**Foie gras demi-cuit amb ge-
latina de gengibre
i el seu brioche**

**Turnedó de salmó amb nous i
fines herbes**

Arrós de pop i coriandre

Plat Principal

**Filet de bou, salsa
d'escamarlans i pernil iberic**

Postres

"Saint Honoré"

**Gelat de vainilla Bourbon i salsa
de xocolata calenta**

**Mignardises d'Any Nou
Gotet de vi bullit**

47,50€

06/01/22

DINAR DE REIS

Caramels de reis
de botifarra, ceps, fetge d'ànec i

Menú

**Pernil ibèric sobre xapacoca
amb tomàquet i oli d'oliva verge**

**Figa farcida de foie gras sobre
llit de mesclum**

**Ceviche de dorada, ceba de Fi-
gueres i brots frescos**

Arrós de safra amb vieira

**Premsat de cabrit amb orellanes
i crumble**

Postres

**Tortell i Galetes de Reis
corona i fava o no!!**

Mignardises amb gotet de vi bullit

Menú Infantil

Xellis

Patates xips, olives, fuet, mini croquetes, daus
de formatge

Macarrons a la Napolitana

**Les hamburgueses
del Rei blanc, Rei ros o el Rei negre**

Tortell de reis

* Els nens per Reis no paguen

45,00€

Per Festes

Propostes per les
FESTES NADALANQUES
dels fogons del
HOTEL COMA

Tel: +376 736 100

E-mail: hotelcoma@hotelcoma.com



Us esperem al
Mercat de Nadal
d'Ordino

amb vi bullit, Panettones,
caldo amb mandonguilles,
xocolata calenta....



24/12/21

SOPAR DE NADAL

Tapeta

Ceviche de llamàntol i mango

MENÚ

Coca de foie gras, nabius i escuma d'ametlles

Rèmol brasejat amb escalunyes i tòfona amb pinxo de fruits de mar

Sorbet de Chartreuse i nabius

Garrí rostit amb caramel de mandarina

POSTRE

Bola de Nadal

Vainilla, poma acida i gerds amb gelat de caramel salat
Mignardises Nadalenques

Gotet de vi bullit

55,00€

25/12/21

DINAR DE NADAL

Sopa de Galets

Verdura i carn d'olla

amb all i oli de codony

amanideta de ceba dolça, tomàquet, olives i api

Pollastre de pagès farcit amb prunes a l'Armagnac

Assortit de troncs de Nadal amb macarrons

Mignardises nadalenques

Gotet de vi bullit

45,00€

Dinar de Nadal per emportar **35,00€**

Reserva prèvia 24h

PER EMPORTAR

Pupurri d'entrants 18.00€

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 Sant Esteve 7,50€

Sopa de Galets amb pilota 7,50€

Escudella i carn d'olla 15,00€

Plat d'ibèric 17,50€

Croquetó de jarret de vedella 7,50€

Plats Principals

Sarsuela de peix i marisc 25.00€

(rap, lluç, calamar, musclos i llagostins)

Arròs de Llamàntol - 23.50€

Arròs de gamba vermella i sípia 20.00€

Melós de vedella amb ceps 14.50€

parmentier de castanyes i croquetó de tòfona

Civet de caça - 18.50€

Garrí sencer al forn 140.00€

Acompanyament de fruites i verdures (peça sencera 6-8 pax aprox.)

Postres

Lioneses de nata i xocolata calenta 6.00€

Pastís de Marc de Cava 5.50€

amb interior de figues al whisky

Panettone Artesanal 24.00€

Elaborat al nostre obrador amb llevat natural

***Tronc de Nadal o tortell de Reis**

Peça sencera

4 pax 25€ - 8 pax 35€ - 12 pax 45€

Disposem de carta de vins, champans i caves