



MENU D'HIVERN

ENTRANTS

Amanideta de bacallà fumat i Romesco

) () (

Torro de foie-gras garapinyat i cumquat confitat

) () (

Arròs negre, calamarsos a la andalusa i all i oli de safra

PLAT FINAL

Remol brassejat amb escalunyes i tòfona

o

Colomí a les dues coccions

amb terra de fruits secs i xirimoia

ELS POSTRES

Pa amb oli i xocolata amb el seu gelat de pa

o

Pinya Colada

Pinya al rom, gelat de coco i terra de sèsam negre

o

Formatges del Pirineu

Preu : 45,00€

(Opció un entrant, un plat principal i un postre - 32,00€)

Hotel Coma - Camp de la Tanada s/n - AD300-Ordino

Telf : (+376)736 100 - Whatsapp : (+376)662266

hotelcoma@hotelcoma.com

PLATS DE FESTES 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€
(3 unitats)

Plat d'ibèric 17,50€

Croquetó de jarret de vedella 7,50€
(5 unitats)

Fetge d'ànec al demi-cuit amb les seves torrades 14,50 €

PLATS PRINCIPALS

Sarsuela de peix i marisc 25,00€
(rap, lluç, calamars, musclos i llagostins)

Arròs de llamàntol 23.50€

Arròs amb 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 €

Garri sense al forn 140,00 €
acompanyament de fruites i verduretes
(peça sencera 6-8 pax aprox.)

Prensat de cabrit amb orellanes i crumble 18,50 €

POSTRES

Lioneses de nata i xocolata calenta 6.00€

Pastís de marc de cava 5,50 €

Panettone Artesanal del Quim - 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€

Menú de Nadal complet

(disponible per emportar - consultar els menús per festes)

Consulteu les nostres propostes de Vins Per Emportar
(opció per 4 persones)