

26/12/22

COMIDA DE SAN ESTEBAN

Pica - Pica

Tostaditas de tomate rallado, aceite de oliva virgen con jamón ibérico

Tartar de salmón, pan de mantequilla y texturas de hinojo

Brandada de boletus y langostinos

Canelones tradicionales de San Esteban

Plato principal a escoger

Fricandó de ternera de aquí, rebozuelos y croquetón de fiestas

Rodaballo poelé con canelón de berenjenas y aceite de cigalas

Postres

Surtido de canelones dulces y pasteles tradicionales

Vasito de vino hervido

Mignardises Navideñas

47,50€

31/12/22

CENA DE FIN DE AÑO

Aperitivo

Jamón ibérico, Manchego y longaniza de Organyà

Con copita de Burbujas de Andorra 902DC



Menú

"El Foie Gras"

Tarta caramelizada

Consomé frío de apio y manzana verde

Vino dulce - Gewurztraminer Fam. HUGEL

Timbal templado de bogavante y boletus confitado

vinagreta "rota" de orejones

Vino Blanco - Torre de la Moreira

Albarinho D. O. Rias Baixas

Sorbete de licor Esclop con hierba luisa y violetas

Filete de buey con salsa de trufa

ensalada caliente de alcachofas confitadas y uva

Vino tinto - Bardos Reserva

D.O. Ribera del Duero

Fin de Año Dulce

Laminado crujiente de chocolates con crema de avellanas

helado de turrón, avellanas garrapiñadas y sabayón de vino de misa

Champagne Bollinger Special Cuvée

Los "Mignardises" de Fin de Año ,cafés i licores"

Las Uvas de la Suerte

Barra libre con gin-tonics y mojitos

Animado baile con "9 Events" hasta aguantar

Resopón de caldo de gallina y "albondigas"

chocolate y coca de madrugada



190,00€

01/01/23

COMIDA DE AÑO NUEVO

Copa para recibir el año

Menú

Berberechos confitados con crema de naranja sanguina y azafrán

Foie-gras con algas, ensalada de wakame y sésamo

Arroz de boletus y espaldilla de conejo

Vieira, panceta y cremoso de boniato

Plato Principal

Prensado de cordero con jugo de asado

puntas de espárragos y perlas de verduras

Postres

Lingote de Mousse de chocolate
sorbete de zanahoria y tejas de naranja

Mignardises de Año Nuevo
Vasito de vino hervido

45.00€

06/01/23

COMIDA DE REYES

Menú

Caramelos de reyes de butifarra, boletus, foie-gras y ...

Jamón ibérico sobre chapa-coca
con tomate y aceite de oliva virgen

Timbal de aguacate, salmón y tomates confitados con hierbas aromáticas

Brocheta de langostinos y boletus confitados

Fideua del señorito

"Filet Mignon" de cerdo Duroc
crujiente de setas y cremoso de castañas

Postres

Roscón y "galletas" de Reyes
corona y haba o no!!

Surtido de repostería y vasito de vino hervido

Menú Infantil

Xeflis

Patatas chips, olives, fuet, mini croquetas dados de queso

Macarrones a la Napolitana

Las hamburguesas
del Rey blanco, Rey rubio o el Rey negro

Roscón de Reyes

* Los niños por reyes no pagan (3 a 12 años)

47,50€



Propuestas para las
FIESTAS NAVIDEÑAS
de la Cocina del
HOTEL COMA

Tel: +376 736 100

E-mail: hotelcoma@hotelcoma.com

Para Fiestas

Les esperamos en el
Mercat de Nadal
d'Ordino



24/12/22

NOCHE BUENA

Tapita

Durhum de pollo marinado, concasé de tomate y salsa de yogurt

MENÚ

Timbal de foie gras y manzana con aceite de vainilla

Merluza con calamarcitos sobre cama de espinacas salteadas con trufa

Sorbet de pomelo con juliana de cítricos y notas de vermut

Rabo de buey sin trabajo, alcachofa, rossinyols y coulis de Ratassia

POSTRE

Babà Noel

“Petits Babàs” con Jarabe de te, cítricos y Cointreau
Helado de “Pruneau d’Agen”

Turrone, barquillos y vino herbido

57.50€

25/12/22

COMIDA DE NAVIDAD

Sopa de Codillos

Verdura y carnes del cocido

con alioli de membrillo
ensaladita de cebolla dulce
tomate, aceitunas y apio

Crepinette de pavo con castañas, setas y verduras glaseadas

Surtido de troncos de Navidad con macarons

Mignardises navideñas copita de vino hervido

45,00€
Menú de Navidad para llevar 35,00€
Reserva previa 24h

Pupurri de entrantes 25.00€

Jamón ibérico sobre xapacoca, tomate y aceite de oliva virgen

Mini timbal de foie gras y manzana con aceite de vainilla

Croquetón de jarrete de ternera

Coca de escalivada con queso de cabra
Vasito de brandada de boletus y langostinos

Varios para jóvenes o no

Canelones de Sant Esteban 10.00€
(3 unidades)

Plato de ibérico 20,00€

Croquetón de jarrete de ternera 7,50€ (5 unitat)

Tartar de salmón con aguacate y tomate confitado 16.50€

Platos Principales

Zarzuela de pescado y marisco - 30.00€

(rape, merluza, calamar, mejillones y langostinos)

Arroz de bogavante - 30.00€

Arroz de gamba roja y sepia - 25.00€

Meloso de ternera con boletus -14.50€
parmentier de castañas y croquetón de trufa

Civet de caza - 18.50€

Premiado de cordero con salsa de asado - 18.50€

Espalda de cordero al horno - 32.50€

Postres

Lioneses de nata con chocolate caliente-7.50€

Pastel Massini - 6,00€

***Tronco de Navidad o Roscon de Reyes**
Pieza entera

4 pax 25€ - 8 pax 35€ - 12 pax 45€

Menu de Navidad completo para llevar

Consulten nuestras propuestas de vino para llevar