

26/12/22

DINAR DE SANT ESTEVE

Pica - Pica

Torrades de tomàquet ratllat,
oli d'oliva verge amb pernil ibèric

Tartar de salmó, pa de mantega i
textures de fonoll

Brandada de ceps i llagostins

Canelons tradicionals de
Sant Esteve

Plat Principal a triar

Fricandó de vedella d'aquí,
camagroc i croquetó de festes

o

Rèmol poelé amb caneló
d'albergínies i oli d'escamarlans

Postres

Assortiment de canelons dolços i
pastissos tradicionals

Gotet de vi bullit

Mignardises Nadalenques

47,50€

31/12/22

SOPAR DE CAP D'ANY

Aperitiu

**Pernil ibèric, Manxego i
llonganissa d'Organyà**

amb copeta de
Bombolles d'Andorra 902DC



Menú

"El fetge d'anec"

Tarta caramel·litzada,
consomé fred d'api i poma verda
Vi blanc - Estate Gewurztraminer Fam. HUGEL

**Timbal tebi de
llamàntol i ceps confitats**

vinagreta trencada d'orellanes
Vi blanc - Torre de la Moreira
Albarinho D. O. Rias Baixas

**Sorbet de licor Esclop amb
maria lluisa i violetes**

Filet de bou amb salsa de tòfona

amanida calenta de
carxofes confitades i raïm

Vi negre - Bardos Reserva
D.O. Ribera del Duero

Cap d'any en Dolç

Laminat cruixent de xocolata amb
crema d'avellanes
gelat de turró, avellanes garrapinyades i
saballó de vi de missa

Champagne Bollinger Special Cuvée

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 aguantar
Ressopó de caldo de gallina i pilota

190,00€

01/01/23

DINAR DE CAP D'ANY

Copa per rebre bé l'any

Menú

**Escopinyes confitades amb
crema de taronja sanguina i safrà**

**Foie-gras amb algues,
amanida de wakame i sèsam**

Arròs de ceps i espatlleta de conill

**Vieira, cansalada viada i cremós
de moniato**

Plat Principal

Premat de xai amb suc de rostit
puntes d'espàrrecs i perles de verdures

Postres

Lingot de Mousse de xocolata
sorbet de carrota i teules de taronja

Mignardises d'Any Nou
Gotet de vi bullit

45,00€

06/01/23

DINAR DE REIS

Menú

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

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

**Timbal d'avocat, salmó i tomàquets
confitats amb herbes aromàtiques**

**Brotxeta de llagostins i
ceps confitats**

Fideua del senyoret

Filet mignon de porc Duroc
cruixents de bolets i cremós de castanyes

Postres

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

**Assortiment de rebosteria i
gotet de vi bullit**

Menú Infantil

Xeflis

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 paucen

47,50€



Propostes per les
FESTES NADALENQUES
dels fogons del
HOTEL COMA

Tel: +376 736 100

E-mail: hotelcoma@hotelcoma.com

Per Festes

Us esperem al
Mercat de Nadal
d'Ordino



24/12/22

SOPAR DE NADAL

Tapeta

*Durhum de pollastre marinat, con-
cassé de tomàquet i crema de iogurt*

MENÚ

Timbal de foie gras i poma amb
oli de vainilla

Lluç amb calamarsets sobre llit
d'espínacs saltats amb tòfona

Sorbet d'aranja amb juliana de
cítrics i notes de vermut

Cua de bou sense feina,
carxofa, rossinyols i
coulis de Ratassia

POSTRE

Babà Noel

"Petits Babàs" amb xarop de te,
cítrics i Cointreau
Gelats de "Pruneau d'Agen"

Turróns, neules i gotet de vi bullit

57,50€

25/12/22

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

Crepinette de gall d'indi amb
castanyes, bolets i verdures
glacejades

Assortit de tronc de Nadal
amb macarrons

Mignardises nadalenques

Gotet de vi bullit

45,00€

Dinar de Nadal per emportar 35,00€

Reserva prèvia 24h

Pupurri d'entrants 25.00€

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

Mini timbal de foie gras i poma amb oli de vainilla

Croquetons de jarret de vedella

Coca d'escalivada amb formatge de cabra

Vaset de brandada de ceps i llagostins

Varis per joves o no

Canelons de Sant Esteve 10.00€
(3 unitats)

Plat d'ibèric 20,00€

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

**Tartar de salmó amb alvocat i
tomàquet confitat 16.50€**

Plats Principals

Sarsuela de peix i marisc - 30.00€
(rap, lluç, calamar, musclos i llagostins)

Arròs de Llamàntol - 30.00€

Arròs de gamba vermella i sípia 25.00€

Melós de vedella amb ceps - 14.50€
parmentier de castanyes i croquetó de tòfona

Civet de caça - 18.50€

**Premjat de xai amb
salsa de rostit 18.50€**

**Espatlla de xai sencera al forn
32.50€**

Postres

**Lioneses de nata i xocolata calenta -
7.50€**

Pastís Massini - 6,00€

***Tronc de Nadal o tortell de Reis
Peça sencera**

4 pax 25€ - 8 pax 35€ - 12 pax 45€

**Menú de Nadal Complet
per emportar**

Consulteu les nostres propostes de
vins per emportar