



M E N Ú S
D E
N A D A L I
F E S T E S
2 0 2 3 - 2 0 2 4



REVEL·LA
NIT DE
NADAL

24 DESEMBRE 2023 / 20-22H

TÀRTAR D'OISTRA
AMB LA SEVA GELATINA DE "CHAMPAGNE"

"TURNEDÓ" DE FOIE GRAS I MÀGRET D'ÀNEC CURAT
AMB CEBA CAMEL·LITZAD, AMANIDETA FRESCA
D'ESPINACS I VINAGRETA DE FRUITS SECS

MEDALLÓ DE RAP
AMB SALSA DE VAINILLA

SORBET DE LITCHIS, AIGUA DE ROSES
I ELS SEUS PÈTALS CRUIXENTS

WELLINGTON DE VEDELL DEL PAÍS
AMB PURÉ DE XIRIVIA, SALSA DE CASTANYES, TRUFA I CEPS

"CHIBOUST" A LA MEL
CRUIXENT DE MERENGA, RAÏMS I SORBET DE CHAMPAGNE

TORRONS, NEULES I VI BULLIT. TAULA DECORADA

MENÚ INFANTIL

PERNIL + FORMATGE MANXEGO + CROQUETES CASOLANES
WELLINGTON DE VEDELL DEL PAÍS
BROWNIE, GELAT DE VAINILLA I "BARBA PARE NOEL"

PREU: 65€
32.50€ INFANTS



DINAR DE NADAL

25 DESEMBRE 2023 / 13-15H

SOPA DE GALETS

VERDURA I CARN D'OLLA DE NADAL
ALL I OLI DE CODONY

AMANIDETA DE CEBA DOLÇA, TOMÀQUET, OLIVES I API

"BALLOTINE" DE PINTADA
AMB "MEL-I-MELÓ" DE FRUITS SECS

ASSORTIT DE TRONCS DE NADAL
AMB MACARRONS

MIGNARDISES NADALENQUES I VI BULLIT. TAULA DECORADA

MENÚ INFANTIL

SOPA DE GALETS
CARN D'OLLA O BLANC DE POLLASTRE
AMB ACOMPANYAMENT
ASSORTIT DE TRONCS DE NADAL

PREU: 47.50€
27.50€ INFANTS



1932

COMA
HOTEL RESTAURANT
ORDINO

SANT ESTEVE

26 DESEMBRE 2023 / 13-15H

PICA-PICA

TORRADETES DE PERNIL IBÈRIC
AMB TOMÀQUET RATLLAT I OLI D'OLIVA VERGE

AMANIDETA DE BACALLÀ CONFITAT
FRUITS D'HIVERN I VINAGRETA DE MOSTASSA

CREMA DE CASTANYES
AMB BRUNOISE DE CEPS I GUATLLA CONFITADA

.....
CANELONS TRADICIONALS DE SANT ESTEVE
.....

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR
PARMENTIER D'ÀNEC AMB TARTUFADA
I SALSA DE VI DE SIOS

○
RÈMOL ROSTIT
PASTÍS DE VERDURES I SALSA VERGE.

.....
POSTRES
ASSORTIMENT DE CANELONS DOLÇOS
I PASTISSOS TRADICIONALS

MIGNARDISES NADALENQUES I VI BULLIT. TAULA DECORADA

.....
MENÚ INFANTIL
PERNIL + FORMATGE MANXEGO + CROQUETES CASOLANES
CANELONS
ASSORTIMENT DE CANELONS DOLÇOS

PREU: 49.50€
27.50€ INFANTS



1932

COMA
HOTEL RESTAURANT
ORDINO

REVELLA
D'ANY
31 DESEMBRE 2023

APERITIU DE BENVINGUDA (20-21H)

COPA BOMBOLLES D'ANDORRA CAVA 902D
PERNIL IBÈRIC, MANXEGO I LLONGANISSA D'ORGANYÀ
PÀ DE VIDRE AMB TOMÀQUET

MENÚ

"EL FETGE D'ÀNEC"

ESCALOPA AL DEMI-CUIT
AMB "MEL-I-MELÓ" DE FRUITES I VERDURES CROCANTS
VI BLANC DOLÇ HUGLE D.O ALSACIA

"EL PEIX"

FILETS DE LLENGUADO I LLAGOSTINS DE VINARÒS
ESPAGUETIS NEGRES I SALSAS DE MURGUES
VI BLANC ALBARIÑO TORRE DE LA MOREIRA D.O RIAS BAIXAS

"EL SORBET"

SORBET DE YUZU I LLIMA
GELATINA DE CITRONEL·LA I TOC DE SAKE

"LA CARN"

FILET DE BOU AMB SALSAS DE PERNIL IBÈRIC
TIMBAL DE CARBASSÓ AMB VERDURETES I TÒFONA

"CAP D'ANY EN DOLÇ 2023"

DUO DE XOCOLATES AMB INTERIOR DE MENTA
EL SEU GELAT I CREMÓS DE CAFÉ
CHAMPAGNE BOLLINGER

LES "MIGNARDISES" DE CAP D'ANY
MACARRONS, TRUFES I GINGEBRE CONFITAT

CAFÈS I LICORS
ELS RAÏMS DE LA SORT I EL COTILLÓ SORPRESA
MÚSICA I BALL AMB ELS "9 EVENTS"
BARRA LLIURE DE GIN TÒNICS I COMBINATS
RESSOPÓ DE CALDO DE GALLINA I MANDONGUILLES
XOCOLATA I COCA A LA MATINADA
TAULA DECORADA

MENÚ INFANTIL

TIMBAL DE SHURIMI I GULES
CROQUETES CASOLANES
CANELÓ DE CAP D'ANY

HAMBURGUESA DE FILET DE BOU
PATATES FESTES NOSTRES I TOMÀQUETS CHERRY

ASSORTIT DE GELATS
I BROQUETES DE FUSTA

AIGÜES MINERALS I REFRESCS
CAVA SENSE ALCOHOL
CAFÈS I LICORS
ELS RAÏMS DE LA SORT I EL COTILLÓ SORPRESA

PREU: 200€
65€ INFANTS



PRIMER D'ANY

1 DE GENER 2024 / 13-15H

"SABLÉ" DE MASCARPONE
REMOLATXA VERMELLA I SALMÓ FUMAT A CASA
COPA BOMBOLLES D'ANDORRA CAVA 902D

PICA-PICA
TERRINA D'ÀNEC I FOIE GRAS
AMB FESTUCS I PERA AL "PEDRO XIMÉNEZ"

RAVIOLI FET A CASA
AMB CEPS, RICCOTTA I OLI DE TÒFONA

VIEIRA, ESSÈNCIA DE GAROINA I POLENTA

PLAT PRINCIPAL
PREMSAT DE XAI AMB CRUIXENT D'HERBES FRESQUES
GRATIN "DAUPHINOIS" I MICRO SAMFAINA

POSTRES
CHEESE CAKE DE MANGO I FRUITA DE LA PASSIÓ
SORBET DE TEQUILA AMB CHILLY DE FRUITES

TORRONS, NEULES I VI BULLIT. TAULA DECORADA

MENÚ INFANTIL
PERNIL IBÈRIC + CROQUETES CASOLANES
COSTELLES DE XAI A LA GRAELLA
AMB PATATES FREGIDES I TOMÀQUETS CHERRYS
BROWNIE AMB GELAT DE VAINILLA

PREU: 57.50€
30€ INFANTS



DINAR DE REIS

6 GENER 2023 / 13-15H

PICA-PICA

CAMELS DE REIS

DE BOTIFARRA AMB POMA, CEPES, FETGE D'ÀNEC
I FORMATGE AMB FRUITS SECS

TORRADETES DE PERNIL IBÈRIC

AMB TOMÀQUET RATLLAT I OLI D'OLIVA VERGE

PANNA COTTA DE GAMBES I SALMÓ FUMAT

"VOL-AU-VENT" DE VIERES I BOLETS

FIDEUÀ DE RÈMOL I ALL-I-OLI DE FONOLL

PERNIL BRASEJAT DE PORC DUROC TRUMFA FARCIDA, I RAGOUT DE CÍTRICS

POSTRES

TORTELL I "GALLETE DE ROIS" (AMB CORONA I FAVA, O NO?!)

TORRONS, NEULES I VI BULLIT. TAULA DECORADA

MENÚ INFANTIL

XEFLIS

PATATES XIPS, OLIVES, FUET, MINI CROQUETES, DAUS DE FORMATGE
MACARRONS A LA NAPOLITANA
LES HAMBURGUESES
DEL REI BLANC, REI ROS, REI NEGRE
TORTELL DE REIS

PREU: 47,50€
INFANTS < 12 ANYS NO PAGUEN



1932

COMA
HOTEL RESTAURANT
ORDINO

EMPORTAR

PREUS PER RACIÓ

ENTRANTS

TURNEDÓ DE FOIE GRAS I MÀGRET **24.00€**

PERNIL IBÈRIC AMB TORRADETES I TOMÀQUETS PER SUCAR **20.00€**

AMANIDA DE BACALLÀ CONFITAT I FRUITES D'HIVERN **17.50€**

CANELONS DE FESTES (3 PECES) **12.50€**

ESCUDELLA BARREJADA **7.50€**

CROQUETES CASOLANES (6 PECES) **12.00€**

ARRÒS DE GAMBES **25.00€**

ARRÒS DE MÀGRET I FOIE **27.50€**

PRINCIPALS

WELLINGTON DE VEDELL DEL PAÍS **20.00€**

CIVET DE PORC FER AMB XOCOLATA **18,50€**

ESPATLLETA DE XAI DE LLET AL FORN **32,50€**

POSTRES

PASTÍS MASSINI **5,50€**

TRONC DE NADAL, TORTELL DE REIS, "GALETTE DE ROIS"
PREU PEÇA SENCERA:

4 PERSONES: 25€/8 PERSONES: 35€/12 PERSONES: 45€

