MENÚS DE

Navidad y Fiestas

1932

COMA

HOTEL RESTAURANT

ORDINO

VERBENA
Noche Buena

24 DICIEMBRE / 20-22H

PRECIO: 75€

TAPA DE BIENVENIDA

DUO DE BOMBONES DE PARMESANO
CON IBÉRICO Y SALMÓN AHUMADO EN CASA
QUESO FRESCO Y NUECES

MENÚ

FOIE DE PATO POELÉE
CON NARAJA, MOCOVADO Y RUCALA

BISQUE DE LANGOSTINOS Y VIEIRAS
CON CRUJIENTE DE COL RIZADA Y PAN SOPLADO

SORBETE DE AÇAI
CON TOQUES DE MAGRANA Y LICOR DE ARANDANOS

TERNERA BLANCA CON SALSA DE TUETANO
CON PURÉ DE XIRIVIA, ENOKIS CRUJIENTES, PUNTAS DE ESPARRAGOS Y ZANAHORIA

POSTRES

TEXTURAS DE XOCOLATE
CON CAFÈ Y HELADO DE VAINILLA BOURBON
TURRONES, VARQUILLOS Y VINO HERVIDO

MENÚ INFANTIL

JAMÓN + QUESO MANCHEGO + CROQUETAS CASERAS

HAMBURGUESA DE ANGUS
CON PATATAS FRITAS Y BROCHETA DE CHERRIS

TEXTURAS DE XOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

35€ NIÑOS

COMIDA DIA DE Navidad

25 DICIEMBRE / 13-15H

PRECIO: 49,50€

SOPA DE “GALETS”

VERDURA Y CARNE DE COCIDO
ALL Y OLI DE MEMBRILLO
ENSALADA DE CEBOLLA DULCE, TOMÀQUETE, OLIVAS Y APIO

PULARDA EN DOS TEXTURAS
"BEURRE BLANC" DE MOSTAZA A L'ANCIENNE

POSTRES
SURTIDO DE TRONCOS DE NAVIDAD CON MACARRONES
MIGNARDISAS NAVIDEÑAS
Y VASITO DE VINO HERVIDO

MENÚ INFANTIL

SOPA DE “GALETS”

CARNE DE COCIDO O BLANCO DE POLLO
CCON GUARNICIÓN

SURTIDO DE TRONCOS DE NAVIDAD CON MACARRONES

30€ INFANTS

COMIDA DE
San Estevan

26 DICIEMBRE / 13-15H

PRECIO: 47.50€

TOSTADITAS DE TOMÀTE RALLADO, ACEITE DE OLIVA VIRGEN
CON **JAMÓN IBÈRICO**

TIMBAL DE TOMATE AGUACATE Y BOQUERONES

CREMA DE MAÍZ, REMOLACHA Y COLAS DE LANGOSTINO

CANELONES TRADICIONALES DE SAN ESTEVAN

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

MAGRET DE PATO CON SALSA DE NARANJA, GINGEBRE Y MIEL
ENDÍVIAS AL AZAFRAN Y PATATA FONDANT
O
TACO DE BACALLAO CON MICRO SAMFAINA
Y VARQUILLOS DE PARMESÀ

POSTRES

SURTIDO DE CANELONES DULCES
Y PASTELES TRADICIONALES
VASITO DE VINO HERVIDO
MIGNARDISES NAVIDEÑAS

MENÚ INFANTIL

JAMÓN+QUESO MANCHEGO + CROQUETAS CASERAS

CANELONES DE SAN ESTEVAN

SURTIDO DE CANELONES DULCES
Y PASTELES TRADICIONALES

30€ INFANTS

VERBENA
Noche Vieja

31 DICIEMBRE / 20H

PRECIO: 250€

APERITIVO DE BIENVENIDA (ENTRE LAS 20:00 Y 21:00)
CAVA LLOPART LEOPARDI
JAMÓN IBÈRICO , MANCHEGO Y LANGONIZA DE ORGANYÀ
PAN CON TOMATE
ISLA DE OSTRAS

MENÚ

"FOIE DE PATO"
TERRINA DE FOIE DEMI-CUIT
CONFITURA DE HIGOS, TOQUES DE ALMENDRA,
AMARETTO Y TOSTADAS MELVA
HUGEL GEWURZTRAMINER (D.O. ALSACIA)

"MARISCO"
BOGAVANTE A LA CARDINALE
VINO BLANCO PLA DE LLEDONERS (D.O. COSTETS DE SEGRE)

"EL SORBETE"
KALAMANSI
BRUNOISE DE CÍTRICOS, MEL DE FLOR DE NARANJA Y VODKA

"LA CARNE"
FILETE DE BUEY CON COLMENILLAS Y SALSA DE FOIE
CREMOSO DE PATATA, CEBOLLITAS AL MÒDENA Y VERDURITAS
VINO NEGRO - EL PACTO (D.O. RIOJA)

"EL POSTRE"
CHOCOLATE Y VAINILLA CON TOQUES DE RON
Y MÁRMOL DE FRAMBUESA
CHAMPAGNE AYALA

I MUCHO MÁS...
LAS "MIGNARDISAS" DE NOCHE VIEJA: MACARRONS, TRUFAS Y GENGIBRE CONFITADO
CAFÈS Y LICORES
UVAS DE LA SUERTE Y EL COTILLÓN SORPRESA
BARRA LLIURE DE GIN TÒNICS, COMBINADOS, ETC
BAILE ANIMADO CON "9 EVENTS" (DJ) HASTA AGUANTAR
CALDO DE GALLINA Y MANDONGUILLES
XOCOLATE Y COCA (DE MADRUGADA)
MESA DECORADA

VERBENA
Noche Vieja

31 DICIEMBRE / 20H

MENÚ INFANTIL

APERITIVO DE BENVENIDA (EN LA MESA)

TOMATE RELLENO DE ENSALADA RUSSA
CON LANGOSTÍN
CROQUETAS CASERAS
DURUM DE POLLO MARINADO

PLATO PRINCIPAL

BOTÓN DE FILETE DE BUEY
PATATAS FRITAS CASERAS Y TOMÀTES CHERRY

POSTRES

CHOCOLATE Y VAINILLA
CON MÀRMOL DE FRAMBUESAS

BEBIDAS Y MÁS...

AIGAS, REFRESCOS Y CAVA SIN ALCOHOL
UVAS DE LA SUERTE Y EL COTILLÓ SORPRESA

PREU: 50€

COMIDA
Primero de año

1 ENERO/ 13-15H
PRECIO: 50€

COPA DE BIENVENIDA PARA RECIBIR EL AÑO NUEVO
CHUPITO DE CREMA DE CALABAZA, COCO Y DORADA MARINADA

PA BAO DE FOIE CON ALGAS Y OTROS TOQUES DE MAR

TERRINA DE SALMÓN CON MAIONESA DE TOMATES SECOS
Y BROTES DE HIERBAS

RULO DE LANGOSTÍN
SALSA DE CAVA, Y ESCALUNYAS CON CRUJIENTE DE PORRO

GALTA DE ANGUS SOBRE POLENTA RELLENA DE BRIE
SALSA DE RUSTIDO Y WOK DE VERDURAS

POSTRES
ALMENDRA BLANCA Y PRALINÉ
CON CREMÓSO DE CHOCOLATA
TURRONES, VARQUILLOS Y VINO HERBIDO. MESA DECORADA

MENÚ INFANTIL
JAMÓN IBÈRICO + CROQUETAS CASERAS

COSTILLAS DE CORDERO A LA PARILLA
CON PATATEAS FRITAS Y CHERRIS

CHEESE CAKE DE MANGO Y FRUTA DE LA PASSIÓ

35€ INFANTS

COMIDA
dia de Reyes

6 ENERO / 13-15H

PRECIO: 50€

CARAMELOS DE REYES DE BUTIFARRA
CON MANZANA, CEPS, FOIE, QUESO Y FRUTOS SECOS

JAMÓN IBÈRICO SOBRE CHAPACOCA
CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN

MILLHOJAS DE PATATA
CON ALL Y OLI DE MEJILLONES EN ESCABECHE

MINI BRIOCHE CON COSTELLA DE TERNERA ESTOFADA
CON MISO, CREMA DE QUESO
Y PERLAS DE XIPOTLE

CREP DE GAMBA CON CETAS

JAMÓN BRASEADO DE CERDO DUROC,
GRATIN DE PATATA, SALSA DE PERA Y PRUNAS AL VINO

POSTRES
ROSCO Y GALLETA DE REYES
TURRONES, VARQUILLOS Y VINO HERVIDO. MESA DECORADA

MENÚ INFANTIL
PATATAS CHIPS, ACEITUNAS, FUET, MINI CROQUETAS,
DADOS DE QUESO

MACARRONES A LA NAPOLITANA

LAS HAMBURGUESAS
DEL MELCHOR, GASPAR Y BALTASAR

ROSCO DE REYES

NIÑOS HASTA 12 ANYS NO PAGAN