

# Menú d'hivern

## ENTRANTS/ENTRÉES/ENTRANTES/STARTERS

### Sopa d'escalunyes amb formatge comte envellit

*Sopa de chalotas con queso comte envejecido  
Shallot soup in with aged Comte cheese  
Soupe d'échalote au fromage comté affiné*

○

### Tímbal de foie i carxofes al Pedro Ximénez

*Tímbal de foie y alcachofas al Pedro Ximénez  
Foie and artichokes timbal with Pedro Ximénez  
Tímbale de foie et artichauts au Pedro Ximénez*

○

### Panxeta confitada, salsa de Porto, cremós de coliflor i pera especiada

*Panceta confitada, salsa de Oporto, cremoso de coliflor y pera especiada  
Candied bacon, port sauce, creamy cauliflower and spiced pear  
Bacon confit, sauce au porto, crèmeux de chou-fleur et poire épicée*

## PRINCIPALS/PRINCIPAUX/SEGUNDOS/MAIN COURSES

*a escollir/a choisir/a escoger/ chose one*

### Galta de vedella a baixa temperatura amb salsa de tòfona, enokis cruixents, patata i cebeta

*Carrillera de ternera con salsa de trufa, enokis crujientes, patata y cebolleta  
Veal cheek with truffle sauce, crispy enokis, potato and spring onion  
Joue de bœuf sauce aux truffes, enokis croustillants, pomme de terre et ciboulette*

○

### Rap, gamba i vieira amb salsa verda i carxofes

*Rape, gamba y vieira en salsa verde y alcachofas  
Monkfish, shrimp and scallop in green sauce with artichokes  
Lotte, crevettes et coquilles Saint-Jacques sauce verte et artichauts*

## POSTRES/DESSERTS

*a escollir/a choisir/a escoger/ chose one*

### Llosa de formatges de proximitat

Castell llebre (Ollana) - Sort(Troç)-Meranges(Lluna Bruna)- La Seu d'Urgell ( Mas d'Eroles)

*Fromages des Pyrénées  
Tabla de quesos de proximidad  
Local cheeses assortment*

○

### "Mandarina" en gelat, gelificada i en grills

*"Mandarina" en helada, gelificada y en gajos  
"Tandarina" in ice cream, gelled and in chips  
"Mandarine en glace", gélifiée et en quartiers*

○

### Xocolata, castanya, tonka amb llàgrima de vainilla

*Chocolate, castaña, tonka con lágrima de vainilla  
Chocolate, chestnut, tonka and vanilla tear  
Chocolat, marron, tonka et larme de vanille*



1932

\*\*\*

COMA

HOTEL RESTAURANT  
ORDINO - ANDORRA

## UINA D'HIVERN

### MENÚ

*vine a degustar-lo i gaudeix d'un entorn únic*



SOPA D'ESCALUNYES  
AMB FORMATGE COMTE ENVELLIT



TIMBAL DE FOIE I CARXOFES  
AL PEDRO XIMÉNEZ



PANXETA CONFITADA, SALSA DE PORTO,  
CREMÓS DE COLIFLOR I PERA ESPECIADA



GALTA DE VEDELLA A BAIXA  
TEMPERATURA AMB SALSA DE TÒFONA,  
ENOKIS CRUIXENTS, PATATA I CEBETA



TOTS ELS DIES, MIGDIA I VESPRE



RAP, GAMBA I VIEIRA  
AMB SALSA VERDA I CARXOFES



LLOSA DE FORMATGES DE PROXIMITAT  
Castell Ilibre (Oliana) - Sort(Troç)-  
Meranges(Lluna Bruna)-  
La Seu d'Urgell ( Mas d'Eroles)



"MANDARINA" EN GELAT,  
GELIFICADA I EN GRILLS



XOCOLATA, CASTANYA, TONKA  
AMB LLÀGRIMA DE VAINILLA

MENU SENCER 57,50 €  
1 ENTRANT+1 PRINCIPAL+POSTRE 42.50 €



SEGUEIX-NOS A INSTAGRAM I A LA NOSTRA WEB  
PER ESTAR AL DIA DE LES NOSTRES OFERTES, NOVETATS, MENÚS...

\*\*\*

C/ de la Tanada | ORDINO | T. +376 736 100 | ☎ 376 662 266 | [hotelcoma@hotelcoma.com](mailto:hotelcoma@hotelcoma.com)

[www.hotelcoma.com](http://www.hotelcoma.com)