

La Carta HOTEL COMA



E
N
T
R
A
N
T
E
S
-
S
T
A
R
T
E
R
S

Ensalada de pato, frutos de temporada y vinagreta de avellanas	18,50 €
<i>Duck salad, seasonal fruits and hazelnuts vinaigrette</i>	
"Trinxat" de Ordino con panceta, butifarra blanca, negra y guindilla	18,50 €
<i>Ordino's bubble and squeak with pancetta, chilli, white and black sausage</i>	
Escudella Catalana	16,00 €
<i>Catalan stew</i>	
Jamón ibérico con pan y tomate 100 grs.	27,50 €
<i>Iberico ham and bread with tomato platter (100 grs.)</i>	
Timbal de foie y alcachofas al Pedro Ximénez	22,50 €
<i>Foie and artichokes timbal with Pedro Ximénez</i>	
Foie Mi-cuit con tostaditas al estilo de David	24,50 €
<i>Foie mi-cuit with toasts David style</i>	
Sopa de chalotas con queso comte envejecido	16,50 €
<i>Shallot soup with aged Comte cheese</i>	
Foie "poêle" con moscovado, naranja y rúcula	27,50 €
<i>Foie "poêlé" with muscovado, orange and arugula</i>	
Canelones de pollo y setas gratinadas con bechamel	18,00 €
<i>Chicken and mushrooms caneloni white sauce</i>	
Canelón de gamba, salsa de eneldo y setas	18,50€
<i>Prawn cannelloni, dill sauce and mushrooms</i>	
Parrillada de verduras con queso brie y jamón ibérico	22,00 €
<i>Grilled vegetables with brie cheese and Iberico ham</i>	
Llauna de caracoles 3 gustos (tomate, alioli y picaresca)	18,50 €
<i>Can of snails 3 tastes (tomato, aioli and picaresca)</i>	

A
R
R
I
O
C
E
S

Arroz de montaña con caracoles o no.... (min 2 personas)	25,00€/pax
<i>Mountain rice with snails or not..... (min 2 people)</i>	
Arroz de sepia y gamba roja (min 2 personas)	30,00€/pax
<i>Cuttlefish and red prawns Rice (min 2 persons)</i>	
Arroz de bogavante (min 2 personas)	37,50€/pax
<i>Lobster's Rice (min 2 persones)</i>	

P
E
S
C
A
D
O

Taco de bacalao con cebolla, pasas y piñones	27,50 €
<i>Cod with onions, raisins and pine nuts</i>	
Rape, gamba y vieira en salsa verde y alcachofas	32,20 €
<i>Monkfish, shrimp and scallop in green sauce with artichokes</i>	
Pulpo a la parrilla con coulant de patata trufada, huevo y	27,50 €
<i>Grilled octopus, potatoes coulant, egg and vegetables</i>	
Gamba roja de Palamós a la sal	37,50 €
<i>Baked red prawns in salt</i>	

C
A
R
N
E
S
-
M
E
A
T
S

1/2 paletilla de cordero al horno a la antigua	24,50 €
<i>1/2 lamb shoulder roasted in the old style</i>	
Costillas de cordero a la parrilla	32,50 €
<i>Grilled lamb's chop with garniture</i>	
Pies de cerdo con salsa de murgas	27,50 €
<i>Pig trotters with murgue sauce</i>	
Magret de pato con frutos rojos	24,50 €
<i>Duck magret with woodland fruits</i>	
Filete de buey con salsa de chalotas y vino negro servido aparte	35,00 €
<i>Beef filet, shallot sauce and black wine served on the side</i>	
Entrecôte de ternera a la brasa, salteado de boletus, chalotas y verduritas	27,50 €
<i>Grilled veal entrecôte, sautéed boletus, shallots and baby vegetables</i>	
Carrillera de ternera con salsa de trufa, enokis crujientes, patata y cebolleta	22,00 €
<i>Veal cheek with truffle sauce, crispy enokis, potato and spring onion</i>	