

# Menú de Primavera

## ENTRANTS/ENTRANTES/STARTERS/ENTRÉES/

### **Espàrrecs blancs confitats amb sal d'algues, raïm, bacallà fumat, piparra i fonoll**

*Espárragos blancos confitados con sal de algas, uvas, bacalao ahumado, piparra e hinojo*  
*White asparagus confit with seaweed salt, grapes, smoked cod, pickled pepper, and fennel*  
*Asperges blanches confites au sel d'algues, raisin, morue fumée, piparra et fenouil*

○

### **Foie mi-cuit amb gelatina de cava i cireres**

*Foie mi-cuit con gelatina de cava y cerezas*  
*Foie mi-cuit with cava jelly and cherries*  
*Foie mi-cuit au gelée de cava et cerises*

○

### **Pèsols saltats amb cansalada ibèrica, botifarra negra i escopinyes**

*Guisantes salteados con panceta ibérica, morcilla y berberechos*  
*Sautéed peas with Iberian bacon, black sausage, and cockles*  
*Petits pois sautés avec lard ibérique, boudin noir et coquillages*

## PRINCIPALS/SEGUNDOS/MAIN COURSES/PRINCIPAUX

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

### **Rèmol amb raviolis de llagostí i murgues**

*Rodaballo con raviolis de langostino y colmenillas*  
*Turbot with prawn ravioli and morel mushrooms*  
*Turbot au raviolis de crevettes et morilles*

○

### **Costella de vedella estofada amb miso, puré de remolatxa, oporto i "pave" de trufes**

*Costilla de ternera estofada con miso, puré de remolacha, oporto y pavé de patatas*  
*Braised beef rib with miso, beetroot purée, port wine, and potato pavé*  
*Côte de bœuf braisée au miso, purée de betterave, porto et pavé de pommes de terre*

## POSTRES/DESSERTS

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

### **Assortit de formatges de proximitat**

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

○

### **Sopa de maduixes i juliana de poma amb gelat de iogurt i galeta d'avena**

*Sopa de fresas y juliana de manzana con helado de yogur y galleta de avena*  
*Strawberry soup and julienne apple with yogurt ice cream and oatmeal biscuit*  
*Soupe de fraises et julienne de pomme avec glace au yaourt et biscuit à l'avoine*

○

### **"Xocolat entremet" gelat de cafè i cruixent d'avellana**

*"Entremet de chocolate" con helado de café y crujiente de avellana*  
*"Chocolate entremet" with coffee ice cream and hazelnut crunch*  
*"Entremet de chocolat" à la glace au café et croustillant de noisette*



1932

\*\*\*

COMA

HOTEL RESTAURANT  
ORDINO - ANDORRA

# UINA DE PRIMAVERA

## MENÚ

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



ESPÀRRECS BLANCS CONFITATS  
AMB SAL D'ALGUES, RAÏM, BACALLÀ  
FUMAT, "PIPARRA" I FONOLL



FOIE MI-CUIT  
AMB GELATINA DE CAVA  
I CIRERES



PÈSOLS SALTATS  
AMB CANSALADA IBÈRICA,  
BOTIFARRA NEGRA I ESCOPINYES



RÈMOL AMB RAVIOLIS  
DE LLAGOSTÍ I MURGUES



TOTS ELS DIES, MIGDIA I VESPRE



COSTELLA DE VEDELLA  
ESTOFADA AMB MISO, PURÉ DE REMOLATXA,  
PORTO I "PAVE" DE TRUFES



ASSORTIT DE FORMATGES  
DE PROXIMITAT



SOPA DE MADUIXES I JULIANA  
DE POMA AMB GELAT DE IOGURT  
I GALETA D'AVENA



"XOCOLATA ENTREMET"  
GELAT DE CAFÈ  
I CRUIXENT D'AVELLANA

MENU SENCER 57,50 € · 1/2 MENÚ 42,50

Begudes no incloses (en cas voler-les incloure 15 € sense cava i 20,00 € amb cava)



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)

