

Menús Festes de *Nadal*





Copa de cava

Aperitius

Velouté de gamba de Palamós

Farcellets cruixents de formatges selectes del Pirineu

Coca de pasta de full invertida amb roast beef de filet de bou

Cor de trocadero al Josper, glacejat i amb rovell d'ou curat

Principal

Suquet tradicional de virrei

Segon

Melós de vedella amb milfulls de trompetes de la mort

Postres

Selecció de textures de xocolata Valrhona

Petit Fours

Selecció de delícies nadalenques

165€

Begudes no incloses



Proposta vegetariana

Copa de cava

Aperitiu

Velouté de ceps amb crumble de parmesà

Farcellets cruixents de formatges selectes del Pirineu

Coca de pasta de full invertida amb albergínia a la flama

Cor de trocadero al Jospé, glacejat i amb rovell d'ou curat

Principal

Parmentier de patata amb ou ferrat i bolets silvestres

Segon

Lasanya vegetal amb beixamel fumada

Postres

Selecció de textures de xocolata Valrhona

Petit Fours

Selecció de delícies nadalenques

165€

Begudes no incloses



Copa de Champín

Aperitiu

Coca de Folgueroles amb pernil ibèric de gla

Croquetes casolanes de rostit

Farcellets cruixents de formatges selectes del Pirineu

Principal

Parmentier de patata amb ou ferrat i bolets silvestres

Segon a escollir

Llobarro a la brasa amb verduretes

Escalopa de filet de vedella amb patates fregides

Postres

Selecció de textures de xocolata Valrhona

Petit Fours

Selecció de delícies nadalenques

75€

Begudes no incloses



Copa de cava

Aperitiu

Pernil ibèric amb Coca de Folgueroles
Escudella tradicional amb galets i carn d'olla

Principal

El nostre caneló de rostit i foie-gras

Segon a escollir

Arròs cremós amb tomàquets confitats
Turbot brasejat amb salsa pil-pil verda
Filet de vedella amb duxelle de bolets i foie poêlé
Capó amb salsa de fruits vermells silvestres

Postres

Tronc de Nadal

Petit Fours

Selecció de delícies nadalenques

110€

Begudes no incloses



Proposta vegetariana

Copa de cava

Aperitiu

Formatges del Pirineu amb Coca de Folgueroles

Sopa de ceba amb ou a baixa temperatura

Principal

Caneló de carbassó amb ceps

Segon a escollir

Arròs cremós amb tomàquets confitats

Alvocat brasejat amb cremós de moniato i ou poché

Postres

Tronc de Nadal

Petit Fours

Selecció de delícies nadalenques

110€

Begudes no incloses



Copa de Champín

Aperitiu

Pernil ibèric amb Coca de Folgueroles

Escudella tradicional amb galets, mandonguilles, cansalada i cigrons

Plat principal

Caneló de rostit tradicional

Postres

Tronc de Nadal

Petit Fours

Selecció de delícies nadalenques



Copa de xampany

Aperitiu

Estació d'ostres al natural

Esferificacions d'olives amb anxova de Santoña

Salmó ecològic brasejat amb herbes silvestres i caviar Beluga

Carxofa amb fulla d'ostra i salsa holandesa

Éclair de foie mi-cuit amb poma àcida

Entrant

Tàrtar d'escamarlans amb caviar Beluga i emulsió de pernil ibèric

Principal

Caneló de llamàntol amb beixamel d'eriçó de mar

Segon

Sant Pere a baixa temperatura amb salsa de safrà i bimi cruixent

Tercer

Garrí cruixent amb cremós de moniato i tocs de fruita de la passió

Pre-postres

Sorbet de gerds i les seves textures

Postres

Esfera de xocolates

Petit Fours

Raïm i cotilló

365€

Selecció de vins blanc i negre i cava durant el sopar, amb copa de cava per al brindis de mitjanit.



Proposta vegetariana

Copa de xampany

Aperitiu

Carxofa amb fulla d'ostra i salsa holandesa

Esferificacions d'olives

Brioix de duxelle de bolets

Mini straciatella amb tomàquets cherry i pinyons

Éclair de poma àcida

Entrant

Tàrtar de remolatxa amb tòfona

Principal

Caneló de samfaina amb beixamel fumada

Segon

Tatín de porro amb ceba confitada

Tercer

La nostra melanzane

Pre-postres

Sorbet de gerds i les seves textures

Postres

Esfera de xocolates

Petit Fours

Raïm i cotilló

365€

Selecció de vins blanc i negre i cava durant el sopar, amb copa de cava per al brindis de mitjanit.



Infantil

Copa de Champín

Aperitiu

- Croquetes de pernil
- Croquetes de rostit
- Mini hamburguesa de vedella
- Tires de pollastre amb salsa Cèsar
- Assortiment de pinses

Entrant

Tàrtar d'escamarlans amb caviar Beluga i emulsió de pernil ibèric

Principal

Caneló de samfaina amb beixamel fumada

Segon a escollir

- Sant Pere a baixa temperatura amb salsa de safrà i bimi cruixent
- Garrí cruixent amb cremós de moniato i tocs de fruita de la passió

Pre-postres

Sorbet de gerds i les seves textures

Postres

Esfera de xocolates

Petit Fours

Raïm i cotilló

250€

Aigua i begudes sense alcohol incloses



Aperitiu

Bikini de pernil dolç i formatge
Croquetes de pernil
Croquetes de rostit
Mini hamburguesa de vedella
Tires de pollastre amb salsa Cèsar
Assortiment de pinses
Verdures a la brasa
Patates fregides
Macarrons a la bolonyesa

Postres

Assortiment de gelats
Brownie

Carretera General 2 nº26, AD100 Soldeu

Tel. +376 751 150

events.and@serrashotels.com | serrasandorra.com

@serrasandorra
