

Menús Fiestas de *Navidad*





Copa de cava

Aperitivos

Velouté de gamba de Palamós

Farcellets crujientes de quesos premium del Pirineo

Coca de hojaldre invertido con roast beef de solomillo de buey

Corazón de trocadero al Josper glaseado y yema curada

Primero

Suquet tradicional de Virrey

Segundo

Meloso de ternera con milhojas de trompetas de la muerte

Postre

Colección de chocolates Valrhona en texturas

Petit Fours

Selección de delicias navideñas

165€

Bebidas no incluidas



Propuesta vegetariana

Copa de cava

Aperitivos

Velouté de ceps con crumble de parmesano

Farcellets crujientes de quesos premium del Pirineo

Coca de hojaldre invertido con berenjena a la llama

Corazón de trocadero al Josper glaseado y yema curada

Primero

Parmentier de patata con huevo frito y setas silvestres

Segundo

Lasaña vegetal con bechamel ahumada

Postre

Colección de chocolates Valrhona en texturas

Petit Fours

Selección de delicias navideñas

165€

Bebidas no incluidas



Infantil

Copa de Champín

Aperitivos

Coca de Folgueroles con jamón ibérico de bellota

Croquetas de rustido hechas en casa

Farcellets crujientes de quesos premium del Pirineo

Primero

Parmentier de patata con huevo frito y setas silvestres

Segundo a elegir

Lubina a la brasa con verduritas

Escalope de solomillo de ternera con patatas fritas

Postre

Colección de chocolates Valrhona en texturas

Petit Fours

Selección de delicias navideñas

75€

Bebidas no incluidas



Copa de cava

Aperitivos

Jamón ibérico con Coca de Folgueroles
Escudella tradicional con galets y "carn d'olla"

Primero

Nuestro canelón de rustido y foie

Segundo a elegir

Arroz cremoso con tomates confitados
Rodaballo soasado en salsa pil pil verde
Solomillo de ternera con duxelle de setas y foie poêle
Capón con salsa de frutos rojos silvestres

Postre

Tronco de Navidad

Petit Fours

Selección de delicias navideñas

110€

Bebidas no incluidas



Propuesta vegetariana

Copa de cava

Aperitivos

Quesos del Pirineo con Coca de Folgueroles
Sopa de cebolla con huevo a baja temperatura

Primero

Canelón de calabacín con ceps

Segundo a elegir

Arroz cremoso con tomates confitados
Aguacate soasado con cremoso de boniato y huevo pochado

Postre

Tronco de Navidad

Petit Fours

Selección de delicias navideñas

110€

Bebidas no incluidas



Copa de Champín

Aperitivos

Jamón ibérico con Coca de Folgueroles

Escudella tradicional con galets, albóndigas, panceta y garbanzos

Plato principal

Canelón de rustido tradicional

Postre

Tronco de Navidad

Petit Fours

Selección de delicias navideñas



Copa de Champagne

Aperitivos

- Estación de ostras al natural
- Esferificaciones de aceitunas con anchoa de Santoña
- Salmón Bio soasado con hierbas silvestres y caviar de Beluga
- Alcachofa con hoja de ostra y salsa holandesa
- Éclair de foie mi-cuit con manzana ácida

Entrante

- Tartar de cigalas con caviar de Beluga y emulsión de jamón ibérico

Primero

- Canelón de bogavante con bechamel de erizo

Segundo

- San Pedro a baja temperatura en salsa de azafrán con bimi crujiente

Tercero

- Cochinillo crujiente con cremoso de boniato y toques de fruta de la pasión

Prepostre

- Sorbete de frambuesa y sus texturas

Postre

- Esfera de chocolates

Petit Fours

- Uvas y cotillón

365€

Selección de vinos blanco y tinto y cava durante la cena, con copa de cava para el brindis de medianoche.



Propuesta vegetariana

Copa de Champagne

Aperitivos

- Alcachofa con hoja de ostra y salsa holandesa
- Esferificaciones de aceitunas
- Brioche de duxelle de setas
- Mini stracciatella con tomates cherry y piñones
- Éclair de manzana ácida

Entrante

- Tartar de remolacha con trufa

Primero

- Canelón de sanfaina con bechamel ahumada

Segundo

- Tatín de puerro con cebolla confitada

Tercero

- Nuestra melanzane

Prepostre

- Sorbete de frambuesa y sus texturas

Postre

- Esfera de chocolates

Petit Fours

- Uvas y cotillón

365€

Selección de vinos blanco y tinto y cava durante la cena, con copa de cava para el brindis de medianoche.



Copa de Champín

Aperitivos

- Croquetas de jamón
- Croquetas de rustido
- Mini hamburguesa de ternera
- Tiritas de pollo con salsa César
- Surtido de pinsas

Entrante

Tartar de cigalas con caviar de Beluga y emulsión de jamón ibérico

Primero

Canelón de sanfaina con bechamel ahumada

Segundo a elegir

- San Pedro a baja temperatura en salsa de azafrán con bimi crujiente
- Cochinillo crujiente con cremoso de boniato y toques de fruta de la pasión

Prepostre

Sorbete de frambuesa y sus texturas

Postre

Esfera de chocolates

Petit Fours

Uvas y cotillón

250€

Agua y bebidas no alcohólicas
incluidas



Aperitivos

Bikini de jamón dulce y queso
Croquetas de jamón
Croquetas de rustido
Mini hamburguesa de ternera
Tiritas de pollo con salsa César
Surtido de pinsas
Verduras a la parrilla
Patatas fritas
Macarrones a la boloñesa

Postre

Surtido de helados
Brownie

Carretera General 2 nº26, AD100 Soldeu

Tel. +376 751 150

events.and@serrashotels.com | serrasandorra.com

@serrasandorra
