

Menus des Fêtes de *Noël*





Verre de cava

Apéritifs

Velouté de crevettes de Palamós

Feuilletés croustillants aux fromages d'exception des Pyrénées

Coca de pâte feuilletée inversée avec roast beef de filet de bœuf

Cœur de laitue trocadero glacée au Jospet et jaune d'œuf affiné

Premier plat

Suquet traditionnel de béryx

Deuxième plat

Veau fondant, millefeuille de trompettes-de-la-mort

Dessert

Collection de chocolats Valrhona en textures

Petit Fours

Sélection de délices de Noël

165€

Boissons non comprises



Option végétarienne

Verre de cava

Apéritifs

Velouté de cèpes et crumble de parmesan

Feuilletés croustillants aux fromages d'exception des Pyrénées

Coca de pâte feuilletée inversée à l'aubergine grillée à la flamme

Cœur de laitue trocadero glacée au Josper, et jaune d'œuf affiné

Premier plat

Parmentier de pommes de terre, œuf au plat et champignons sylvestres

Deuxième plat

Lasagnes végétariennes et béchamel fumée

Dessert

Collection de chocolats Valrhona en textures

Petit Fours

Sélection de délices de Noël

165€

Boissons non comprises



Verre de Champín

Apéritifs

Coca de Folgueroles au jambon ibérique de bellota

Croquettes maison de viande mijotée

Petits feuilletés croustillants aux fromages d'exception des Pyrénées

Premier plat

Parmentier de pommes de terre, œuf au plat et champignons sauvages

Deuxième plat au choix

Bar grillé et petits légumes

Escalope de filet de veau et frites

Dessert

Collection de chocolats Valrhona en textures

Petit Fours

Sélection de délices de Noël

75€

Boissons non comprises



Verre de cava

Apéritifs

Jambon ibérique avec Coca de Folgueroles
Escudella traditionnelle, galets et viande de pot-au-feu

Premier plat

Notre cannelloni de rôti et foie gras

Deuxième plat au choix

Riz crémeux aux tomates confites
Turbot légèrement braisé, sauce pil-pil verte
Filet de veau, duxelle de champignons et foie poêlé
Chapon, sauce aux fruits rouges sauvages

Dessert

Bûche de Noël

Petit Fours

Sélection de délices de Noël

110€

Boissons non comprises



Option végétarienne

Verre de cava

Apéritifs

Fromages des Pyrénées avec Coca de Folgueroles
Soupe à l'oignon, œuf basse température

Premier plat

Cannelloni de courgette aux cèpes

Deuxième plat au choix

Riz crémeux aux tomates confites
Avocat braisé, crémeux de patate douce et œuf poché

Dessert

Bûche de Noël

Petit Fours

Sélection de délices de Noël

110€

Boissons non comprises



Verre de Champín

Apéritifs

Jambon ibérique avec Coca de Folgueroles

Escudella traditionnelle aux galets, boulettes de viande, poitrine de porc et pois chiches

Plat principal

Cannelloni traditionnel de viande mijotée

Dessert

Bûche de Noël

Petit Fours

Sélection de délices de Noël



Verre de Champagne

Apéritifs

Bar à huîtres

Sphérifications d'olive à l'anchois de Santoña

Saumon bio braisé aux herbes sauvages et caviar Beluga

Artichaut, feuille d'huître et sauce hollandaise

Éclair de foie mi-cuit et pomme acide

Entrée

Tartare de langoustines au caviar Beluga et émulsion de jambon ibérique

Premier plat

Cannelloni de homard, béchamel à l'oursin

Deuxième plat

Saint-Pierre à basse température, sauce au safran et bimi croustillant

Troisième plat

Cochon de lait croustillant, crémeux de patate douce et notes de fruit de la passion

Pré-dessert

Sorbet à la framboise et ses textures

Dessert

Sphère de chocolats

Petit Fours

Raisins et cotillons

365€

Sélection de vins blancs et rouges et de cava pendant le dîner, avec un verre de cava pour le toast de minuit

Verre de Champagne

Apéritifs

Artichaut, feuille d'huître et sauce hollandaise

Sphérifications d'olives

Brioche de duxelles de champignons

Mini-straciatella, tomates cerises et pignons de pin

Éclair à la pomme acidulée

Entrée

Tartare de betterave à la truffe

Premier plat

Cannelloni de samfaina, béchamel fumée

Deuxième plat

Tatin de poireau et oignons fondants

Troisième plat

Notre melanzane

Pré-dessert

Sorbet à la framboise et ses textures

Dessert

Sphère de chocolats

Petit Fours

Raisins et cotillons



Option végétarienne

365€

Sélection de vins blancs et rouges et de cava pendant le dîner, avec un verre de cava pour le toast de minuit



Verre de Champán

Apéritifs

Croquettes de jambon
Croquettes de viande mijotée
Mini-hamburger de bœuf
Aiguillettes de poulet, sauce César
Assortiment de pinsas

Entrée

Tartare de langoustines au caviar Beluga et émulsion de jambon ibérique

Premier plat

Cannelloni de samfaina, béchamel fumée

Deuxième plat au choix

Saint-Pierre cuit à basse température, sauce au safran et bimi croustillant
Cochon de lait croustillant, crémeux de patate douce et notes de fruit de la passion

Pré-dessert

Sorbet à la framboise et ses textures

Dessert

Sphère de chocolats

Petit Fours

Raisins et cotillons

Menu enfant

250€

Eau et boissons non alcoolisées
comprises



Apéritifs

Bikini au jambon blanc et fromage
Croquettes de jambon
Croquettes de viande mijotée
Mini-hamburger de bœuf
Aiguillettes de poulet, sauce César
Assortiment de pinsas
Légumes grillés
Frites
Macaronis à la bolognaise

Dessert

Assortiment de glaces
Brownie

Carretera General 2 nº26, AD100 Soldeu

Tel. +376 751 150

events.and@serrashotels.com | serrasandorra.com

@serrasandorra
