

Celebrant el Nadal

Hotel Exe Prisma

EUROSTARS
HOTEL COMPANY


EUROSTARS
HOTELS


AUREA
HOTELS


IKONIK
HOTELS


exe
HOTELS

CRISOL
HOTELS


Tandem
SUITES

EUROSTARS

HOTEL COMPANY

Distingits clients:

A continuació els presentem una selecció única i diversa per aconseguir que la seva celebració sigui tot un èxit.

No dubti a sol·licitar ajuda si voleu confeccionar un menú a la seva conveniència, estarem encantats de assistir-los.

Tots els professionals que formem part de l'Hotel Exe Prisma estarem a la seva disposició perquè gaudeixin d'aquest dia tan especial.

Salutacions cordials,

En cas d'estar interessats, tenir alguna consulta o voler que li elaborem un menú a la seva mida, no dubti en posar-se en contacte amb nosaltres a l':

Persona contacte: Alberto Núñez Rubio
Departament de Restauració
E-mail: restauracion@hotelexeprisma.com
Teléfono: +376 802 930

www.eurostarshotelcompany.com



Sopar de Nadal



APERITIUS AL CENTRE

Espatlla Ibèrica amb Pa de Vidre

Macarró de Foie amb Or18k.

“Vol au Vent” de Tonyina fumat amb Guacamole, Mango i Caviar de truita

“Croquetón” Casero de Pernil Ibèric de gla

Éclair de Steak Tartar amb Maionesa Fumada i perles de Mostassa

PRIMER PLAT

Pop a la Brasa amb puré de Moniato i Xips de Carxofes

SECOND PLAT

Melós de Bou “*dels Ramaders d'Andorra*” a B.T amb un suau i cremós de parmentier Trufada amb Verdures Baby

DOLÇ

Pastis de Turró de “Xixona” amb “Betum” de Ferrero Rocher

CELLER

Vi Blanc i Negre Bregolat D.O. Costers de Segre

Cava Cygnus Brut sense Sulfits D.O. Cava

Aigua mineral

Cafès e Infusions amb Petits Fours de Nadal

60€

Sopar de Nadal Nen



APERITIUS AL CENTRE

Pernil Ibèric amb Pa de Vidre
Mini Pizza de Botifarra de Pagès
Croquetes casolanes de Pernil Ibèric

PRIMER PLAT

Caneló XXL de Nadal de Pollastre de corral gratinats amb Formatge de “Casa Raubert”

SECOND PLAT

Entrecot de Vedella “dels Ramaders d’Andorra” amb Trumfes Pont

DOLÇ

Pastis de Xocolata amb Mascletà

CELLER

Cava Pinky
Refrigeris
Aigua mineral
Petits Fours de Nadal

40€

MENÚ DE NADAL 2022

Menú de Nadal - 1

A Taula ... Entreteniments INDIVIDUALS

- Croquetes Casolanes de “*Cal Jordi*”
- “Vol au Vent” Farcit de Formatge de casa Raubert Trufat amb Compota de Ceba de “*El Pastor*”
- Mini pita de Calamars amb emulsió de Yuzu
- Broqueta de Pollastre al Pibil amb emulsió de Ceba i Coriandre
- Cornetto Farcit de Costella d'Andorra rostida amb Salsa Guacamole

A Taula ... Segons a escollir

Costella “*dels Ramaders d'Andorra*” a B.T. amb Trufes a l'estil “Fourteen” i emulsió de Ximimurri
ó

Turbot rostit sobre Verdures i salsa Romesco

A Taula ... Postre

Pastis de 3 Llets amb cruixent de Ratassia “*de la Carmeta*”

Celler

Vi Blanc Petit Siós DO Costers de Segre
Vi Negre Petit Siós DO Costers de Segre
Cava L'Oliveda brut D.O Cava
Cafès i Infusions amb petit fours Nadalencs

40€

Menú de Nadal - 2

A Taula ... Entreteniments INDIVIDUALS

- Flor de Foie amb Confitura de Pera “*El Pastor*”
- Croquetes Casolanes de pernil Ibèric de Gla
- Cannoli d'Amanida de Llagostins i punts de Guacamole
- Profiterol farcit de Pollastre de corral i Salsa Kimuchi
- Pinxo de Gambes amb salsa de Gingebre i emulsió de Wasabi

A Taula ... Segons a escollir

Filet de Vedella “*dels Ramaders d'Andorra*” a la brasa, terrina de Trufes amb Tòfona i salsa Stroganoff
ó

Rap a B.T amb Verdures Baby i salsa Marinera

A Taula ... Postre

“Mostachol” de Mango i Maduixa

Celler

Vi Blanc Flor de Vetus DO Rueda
Vi Negre Flor de Vetus DO Toro
Cava L'Oliveda brut D.O Cava
Cafès i Infusions amb petit fours Nadalencs

45€

SOPAR DE CAP D'ANY '22

APERITIUS (en la sala Madriu)

Mostrador de Pernil Ibèric amb Pa de Vidre

Mostrador de "Formatges KM.0"

Mostrador Ostres amb les seves salses i Sake

Mostrador de Mumm

Gyoza de Pollastre de Corral glacejada
Éclair de Llamàntol amb salsa Kimuchi
Croquetes casolans de Pernil Ibèric de Gla
Broquetes de Gambes al Kimchi i salsa Tonkatsu

PRIMER PLAT

Caneló farcit de "King Crab", cremós de Rave i Advocat

SECOND PLAT

Royal de Vedella "dels Ramaders d'Andorra" amb Foie, parmentier amb Bolets i salsa de "Xerez"

DOLÇ

Cúpula de 3 Xocolates amb crema Anglesa i Maduixes

CELLER

Vi Blanc Sierra Cantabria D.O. Rioja
Vi Negre Sierra Cantabria Murmuron D.O. Rioja
Cava Cygnus Brut sense Sulfites D.O. Cava
Cafès e Infusions amb Torrons i Neules

115€

SOPAR DE CAP D'ANY '22 NEN

APERITIUS (en la sala Madriu)

Mostrador de Pernil Ibèric amb Pa de Vidre

Mini Pizza de Botifarra de "Cal Jordi"
Croquetes Casolanes de Pernil Ibèric
Chips de Trumfes
Nuggets casolans

PLAT PRINCIPAL

Filet de Vedella "dels Ramaders d'Andorra" amb Trumfes Lego

DOLÇ

Cúpula de 3 Xocolates amb crema Anglesa i Maduixes

CELLER

Cava Pinky
Refrigeris
Aigua mineral
Torrons i Neules

65€



EUROSTARS

HOTEL COMPANY

CONTACTE

Alberto Núñez Rubio
Teléfon :+376 802 930
Email: restauracion@hotelexeprisma.com
Web restaurantfourteen.com
Avinguda del fener ,nº14 ,Escaldes-Engordany . Andorra

www.eurostarshotelcompany.com