



exe
HOTELS

— CELEBRANDO —
LA NAVIDAD

EXE PRISMA





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'Hote 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:

E-mail: reservas@hotelexeprisma.com

Telèfon: +00376 802930

www.exehotels.com



MENÚ CAP D'ANY 2020

APERITIUS A TAULA (individuals)

Bombó de Foie
Pernil Ibèric amb Pa Cristall
"Lobster" Roll The affair
Gamba en tempura amb Salsa kimuchi
Broqueta de Pop amb emulsió de Pimentó
Croqueta de Pernil de Gla

PRIMER PLAT

Petxina de Pelegrí a la brasa, Holandesa Fumada ,Espàrrecs amb
Bolets i Carbassa

SEGON PLAT

Bou Melós dels Ramaders d'Andorra cuinat molt lentament,
glacejat amb vi d'Auvinya ,emulsió de Trufa i Topinambur

POSTRE (amb copa de Mumm Cordon Rouge)

Nostre Pastís Alaska de vainilla amb Xocolata blanc i Yuzu,
flamejada

CELLER

Vi Blanc A Telleiras D.O Ribeiro
Vi Negre El Vol de Nit D.O Penedès
Cava Cygnus Brut sense Sulfites D.O Cava
Aigua Mineral
Cafès i Infusions amb Petit Fours Nadalencs

100€

MENÚ INFANTIL CAP D'ANY 2020

APERITIUS A TAULA (individuals)

Pernil Ibèric amb Pa Cristall
Mini pizzas Casolanes
Pollastre a l'estil de kentucky
Croqueta de Pernil de Gla

PRIMER PLAT

Caneló de Cap d'Any gratinat amb Formatge Comte

PLAT PRINCIPAL

Filet de vedella d'Andorra amb Patata Lego

POSTRE (amb "cava" Pinky)

Xocolata ,Galeta d'Escòcia amb cacauet

CELLER

Aigües / refrigeris
cava sense alcohol

55€



CONTACTO

E-mail: reservas@hotelexeprisma.com

Telèfon: +00376 802930

www.exehotels.com