

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:

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:

Persona contacte: Alberto Núñez Rubio

Departament de Restauració

E-mail: restauracion@hotelexeprisma.com

Telèfon: +376 802 930

www.eurostarshotelcompany.com



Menú Empreses - 1

A TAULA...Entrants per compartir

- Croquetes Casolanes de Carn d'Olla
- Cucurull farcit de Formatges de KM0 amb Confitura de Ceba de la casa Gendret
 - Mini pita de Roast Beef i emulsió de salsa Tàrtara
- Gyosas de Pollastre i Verdures amb Llet de Coco, Curri Vermell i Coriandre
 - Mini Rollet de Garrí i el seu Suc

A TAULA...Plat principal a triar

- Llata "dels Ramaders d'Andorra" B.T. amb cremós de Moniatos
ó
- Llobarro a la Mediterrània amb Tomàquets Cirera Confitats, Tàperes, Olivas Negres i Verdures Saltejades

A TAULA...Dolç

- Cúpula de Xocolata i escuma de Fruita de la Passió

CELLER

Vi Blanc Viñas del Vero D.O. Somontano
Vi Negre Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Oliveda brut D.O. Cava
Aigua mineral
Cafès e Infusions amb Dolços de Nadal

45€

Menú Empreses - 2

A TAULA...Entrants per compartir

- Rock & Roll de Mango i Pinya
- Croquetes Casolanes de Pernil Ibèric
 - Piruleta de Gambes i Coco
- Bombó de Foie i Pipes Caramel·litzades
- Bunyols de Bacallà amb Allioli de Mel d' Andorra

A TAULA...Plat principal a triar

- Secret al Jospè amb Mil Fulles de Trufes de "Casa Gendret", Formatge i Tófony
ó
- Salmó al Jospè amb Teriyaki i Verdures al Wok

A TAULA...Dolç

- Pinya rostida al Jospè amb Gelat de Coco

CELLER

Vi Blanc Bardos D.O. Rueda
Vi Negre Bardos D.O. Ribeira del Duero
Cava Oliveda brut D.O. Cava
Aigua mineral
Cafès e Infusions amb Dolços de Nadal

50€

MENÚ DE NADAL 2023

Menú Empreses - 3

A TAULA...Entrants per compartir

- Broquetes de Gambes Arrebossades en Coco, emulsió de Coriandre, Llima i Gingebre
 - Croquetes de Pernil Ibèric
 - Mil Fulles de Poma, Foie i reducció de Vi
 - Ceviche de Corball, Poma i Fruita de la Passió
 - Cucurull de Steak Tartar, cruixent de Trufes i emulsió de Mostassa Antigua
-

A TAULA...Plat principal a triar

- Filet de Vedella al Jospèr, Mil Fulles de Trufes de la Casa Gendret i Emmental
 - ó
 - Bacallà d'Islàndia en dos cocccions a l'Andorrana
-

A TAULA...Dolç

- Cònic Merengue farcit d'escuma de Lemon Pie i Mirall de Fruita de la Passió
-

CELLER

Vi Blanc Honeymoon D.O. Penedés
Vi Negre Mas Petit D.O. Penedés
Cava Pares Balta Brut D.O. Cava
Aigua mineral
Cafès e Infusions amb Dolços de Nadal

55€

SOPAR DE NADAL ADULT



APERITIUS AL CENTRE

- Pernil Ibèric de Gla amb Pa de Vidre i Tomàquet
 - Tàrtar de Salmó, Guacamole i Caviar de Mango
 - Croquetes de Gambes Vermelles i Emulsió de Cibulet
 - Pop amb cremós de Trufes
 - Ceviche de Corball, Poma, Llet de Tigre de Fruita de la Passió i Esferes de Mango
-

PRIMER PLAT

- Petxines de Pelegrí al Josper, Cava i Caviar de Llimona
-

SEGOND PLAT

- Garrí a B.T amb Parmentier de Trufes i Emulsió de Pomes Rostites
-

DOLÇ

- Dolç de Xocolata Nadalenc
-

CELLER

Vi Blanc Sierra Cantabria D.O. Rioja
Vi Negre Sierra Cantabria Murmurrón D.O. Rioja
Cava Cyguns Dener B.Nature D.O. Cava
Aigua mineral
Cafès e Infusions amb Dolços de Nadal

70€

SOPAR DE NADAL NENS



APERITIUS AL CENTRE

- Pernil Ibèric amb Pan de Vidre i Tomàquet
- Mini Pizza de Pollastre, Salami i Pernil Dolç
- Croquetes Casolanes de Carn d'Olla

PRIMER PLAT

- Canelons de Carn del rostit gratinats amb Formatge de KM0

SEGOND PLAT

- Entranya "dels Ramaders d'Andorra" amb Trufes

DOLÇ

- Dolç de Xocolata Nadalenc

CELLER

Cava Pink sense Alcohol
Refrigeris
Aigua mineral
Dolços de Nadal

45€

SOPAR DE CAP D'ANY ADULT

APERITIUS A LA SALA MADRIU

- Mostrador de Pernil Ibèric amb Pa de Vidre
 - Mostrador de Formatges KM.0
- Mostrador d'Ostres del Delta amb les seves Salses i Sake del Delta de l'Ebre
 - Pan Bao de Pulled Pork
- Cucurull de Steak Tartar amb Cruixent de Trufes i emulsió de Mostassa Antigua
 - Croquetes casolans de Llagostins
- Broquetes de Gambes Arrebossats en Coco i emulsió de Coriandre

PRIMER PLAT

- Petxines de Pelegrí amb crema de Pèsols

SEGOND PLAT

- Xai a B.T sense feina amb cremós de Trufes de la Casa Gendret i Tòfona

DOLÇ

- Cheeschoc Apple Nº14

BODEGA

Vi Blanc Jean Leon 3055 D.O. Penedés
Vi Negre Sierra Jean Leon 3055 D.O. Penedés
Cava Cyguns Dener B.Nature D.O. Cava
Aigua mineral
Cafès e Infusions con Petits Fours de Navidad

110€

SOPAR DE CAP D'ANY NENS

APERITIUS A LA SALA MADRIU

- Pernil Ibèric amb Pan Tomàquet
- Croquetes Caseres de Pernil Ibèric
- Mini Hamburguesa de Vedella
- Fingers de Pollastre estilo Kentucky
- Gyosas de Pollastre Glacejades

PLAT PRINCIPAL

- Filet de Vedella "dels Ramaders d'Andorra" amb Trufes

DOLÇ

- Cheeschoc Apple N°14

CELLER

Cava Pink sense Alcohol
Refrigeris
Aigua mineral
Dolços de Nadal

65€



EUROSTARS
HOTEL COMPANY

CONTACT

Alberto Núñez Rubio

Teléfono :+376 802 930

Email: restauracion@hotelexeprisma.com

Web restaurantfourteen.com

Avinguda del Fener ,nº14 ,Escaldes-Engordany . Andorra

www.eurostarshotels.com