



— CELEBRATING —
CHRISTMAS

EXE
HOTEL EXE PRISMA

* * * * *

Distinguidos clientes:

A continuación les presentemos una selección única i diversa para conseguir que su celebración sea todo un éxito.

No dude en solicitar ayuda si quiere confeccionar un menú a su conveniencia, estaremos encantados de ayudarles.

Todos los profesionales que forman parte del Hotel Exe Prisma estaremos a la su disposición para que disfrute de este día tan especial.

Saludos cordiales,

En caso de estar interesados, tener alguna consulta o quieren que lr elaboremos un menú a su medida, no dude en ponerse en contacto con nosotros al :

Contacto: Hotel Exe Prisma / Att. Sr. Alberto Núñez

E-mail: Restauracion@hotelexeprisma.com

Teléfono: 00376 802930 - 329451



Menú Navidad 2021

CENA -1

En Mesa... Entretenimientos

Croquetas de ibérico
Pulled Pork relleno de costilla asada
Rollito de pato con salsa Hoisin
Mini pita de calamares i Alioli suave
Broheta Yakitori de pollo a la brasa

En Mesa... Segundos a elegir

- Solomillo de ternera a la brasa con terrina de patata i trufa
- ò
- Lomo de corvina a la brasa con verduras i emulsión de marisco

En Mesa... Postre

Helado de avellanas con galleta de cacao y chocolate con leche

Bodega

- Vino Blanco Petit Bregolat DO Costers de Segre
- Vino Tinto Petit Bregolat DO Costers de Segre
 - Cava L'Oliveda brut D.O Cava
- Cafés i Infusiones con Turrone Navideños

35€

Menú Navidad 2021

CENA -2

En Mesa... Entretenimientos

Bombón de foie
Croqueta de jamón de Ibérico
Brioix savarín relleno de gambas
Baozi chino relleno de cerdo asado
Gyoza de pollo de corral i kimuchi
Tempura de langostinos

En Mesa... Segundos a elegir

- Pluma Ibérica asada a la brasa con cremoso de patata i verduras
- ò
- Rodaballo asado con caldo de Hondashi i espárragos de marge

En Mesa... Postre

Helado de chocolate con bizcocho tibio de almendras i haba tonka

Bodega

- Vino Blanco Petit Bregolat DO Costers de Segre
- Vino Tinto Petit Bregolat DO Costers de Segre
 - Cava L'Oliveda brut D.O Cava
- Cafés i Infusiones con Turrone Navideños

40€

Cena de Nochebuena

APERITIVOS A CENTRE

Paletilla Ibérica con pan de cristal
Bombón de foie con Oro 18k.
Cucurucho de Tàrtar de atún con guacamole i tobiko
Croquetón Casero de carne de Andorra guisada
"Bollito " chino relleno de Costilla

PRIMER PLATO

Pata de pulpo a la brasa con espuma ahumada i crujiente de vegetales

SEGUNDO PLATO

Meloso de ternera "dels ramaders d'Andorra", suave crema de maíz a la parrilla i emulsión de trufa

POSTRE (con Cava Cygnus)

Helado de turrón de Jijona con biscuit tibio de cacao i galleta de naranja

BODEGA

Vino Blanco i tinto Bregolat DO Costers de Segre
Cava Cygnus Brut sin Sulfitos D.O Cava
Cafés i Infusiones con Turrones Navideños

60€



Cena Gala fin de Año 2021

APERITIU A TAULA

Donette de foie i manzana
Jamón ibérico con pan cristal
Gyoza de pollo de corral glaseada
Gamba en tempura con salsa kimuchi
Croqueta casera de jamón ibérico
Brioix savarín relleno de guisado de costilla de vaca vieja a la brasa

DE LA MAR...

Bogavante a la brasa glaseado con salsa Holandesa ahumada, royal de sus pinzas, brotes anisados y caviar de setas

DE LA TIERRA...

Ternera de Andorra Asada lentamente con un zumo de "palo Cortao", topinambur y trufa

DULCE

"El Chocolate 2022 "
(Gianduja de avellanas, biscuit de cacao, grue crujiente, helado de chocolate con Leche republica del cacao i galleta molases)

CELLER

Vino Blanco A Llevant D.O Penedès
Vino Tinto l'Heravi seleccio D.O Montsant
Cava Cygnus Brut sin Sulfitos D.O Cava
Cafés i Infusiones con Turrone Navideños

100€





CONTACTE

Hotel Exe Prisma

Escaldes – Engordany – Andorra – Avg/ del Fener 14

Telf: +00376 802930

Mail: restauracion@hotelexeprisma.com