

MENÚS DE

Nadal  
i Festes



1932

\*\*\*

COMA

HOTEL RESTAURANT  
ORDINO

# REVETLLA

# Nit de Nadal

24 DESEMBRE / 20-22H

PREU: 75€

## TAPA BENVINGUDA

**DUO DE BOMBONS DE PARMESÀ**  
AMB IBÈRIC I SALMÓ FUMAT A CASA  
FORMATGE FRESC I NOUS

## MENÚ

**FETGE D'ÀNEC POELÉE**  
AMB TARONJA, MOCOVADO I RUCA

**BISQUE DE LLAGOSTINS I VIEIRES**  
AMB CRUIXENT DE COLL RISSADA I PA BUFAT

**SORBET D'AÇAI**  
AMB TOCS DE MAGRANA I LICOR DE NABIUS

**VEDELLA BLANCA AMB SALSÀ DE MOLL DE L'OS**  
AMB PURÉ DE XIRIVIA, ENOKIS CRUIXENTS, PUNTES  
D'ESPÀRREC I PASTANAGA

## POSTRES

**TEXTURES DE XOCOLATA**  
AMB CAFÈ I GELAT DE VAINILLA BOURBON  
TORRONS, NEULES I VI BULLIT. TAULA DECORADA

## MENÚ INFANTIL

PERNIL + FORMATGE MANXEGO + CROQUETES CASOLANES

HAMBURGUESA D'ANGUS  
AMB PA DE VIDRES, PANERA DE PATATES FREGIES A CASA  
BROTXETA DE XERRIS

TEXTURES DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA

**35€ INFANTS**

# DINAR DE Nadal

25 DESEMBRE / 13-15H

PREU: 49,50€

## SOPA DE GALETS

VERDURA I CARN D'OLLA DE NADAL

ALL I OLI DE CODONY

AMANIDETA DE CEBA DOLÇA, TOMÀQUET, OLIVES I API

PULARDA EN DOS TEXTURES

"BEURRE BLANC" DE MOSTASSA A L'ANCIENNE

## POSTRES

ASSORTIT DE TRONCS DE NADAL AMB MACARRONS

MIGNARDISES NADALENQUES

I GOTET DE VI BULLIT

## MENÚ INFANTIL

SOPA DE GALETS

CARN D'OLLA O BLANC DE POLLASTRE

AMB ACOMPANYAMENT

ASSORTIT DE TRONCS DE NADAL AMB MACARRONS

**30€ INFANTS**

# DINAR DE Sant Esteve

26 DESEMBRE / 13-15H

PREU: 47.50€

✦ TORRADETES DE TOMÀQUET RATLLAT, OLI D'OLIVA VERGE  
AMB PERNIL IBÈRIC

TIMBAL DE TOMÀQUET, AVOCAT I SEITONS

✦ CREMA DE BLAT DE MORO, REMOLATXA I CUES DE LLAGOSTÍ

CANELONS TRADICIONALS DE SANT ESTEVE

## PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

✦ MAGRET D'ÀNEC AMB SALSA DE TARONJA, GINGEBRE I MEL  
ENDÍVIES AL SAFRÀ I PATATA FONDANT

○  
TACO DE BACALLÀ AMB MICRO SAMFAINA  
I TEULA DE PARMESÀ

## POSTRES

ASSORTIMENT DE CANELONS DOLÇOS  
I PASTISSOS TRADICIONALS  
GOTET DE VI BULLIT  
MIGNARDISES NADALENQUES

## MENÚ INFANTIL

PERNIL+FORMATGE MANXEGO + CROQUETES CASOLANES

CANELONS DE SANT ESTEVE

ASSORTIMENT DE CANELONS DOLÇOS I PASTISSOS  
TRADICIONALS

30€ INFANTS

# REVETLLA

# Cap d'any

31 DESEMBRE / 20H

PREU: 250€

**APERITIU DE BENVINGUDA (ENTRE LES 20:00 I 21:00)**

CAVA LLOPART LEOPARDI

PERNIL IBÈRIC, MANTXEC I LLONGANISSA D'ORGANYÀ  
PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET  
ILLA D'OSTRES

**MENÚ**

**"EL FETGE D'ÀNEC"**

TERRINA DE FOIE DEMI-CUIT  
CONFITURA DE FIGUES, TOCS D'AMETLLA, TEL D'AMARETTO I  
TORRADES MELVA  
HUGEL GEWURZTRAMINER

**"EL MARISC"**

LLAMÀNTOL A LA CARDINALE  
VI BLANC PLA DE LLADONERS (D.O. COSTETS DE SEGRE)

**"EL SORBET" AKALAMANSI**

BRUNOISE DE CÍTRICS, MEL DE FLOR DE TARONGER I VODKA

**"LA CARN"**

FILET DE BOU AMB MURGUES I SALSÀ DE FOIE  
CREMÓS DE PATATA, CEBETES A LA MÒDENA I VERDURETES  
VI NEGRE- EL PACTO (D.O. RIOJA)

**"EL POSTRE"**

XOCOLATA I VAINILLA AMB TOCS DE RON I MARBRE DE GERDS  
CHAMPAGNE AYALA

**I MOLT MÉS...**

LES "MIGNARDISES" DE CAP D'ANY: MACARRONS, TRUFES I  
GENGEBRE CONFITAT  
CAFÈS I LICORS

ELS RAÏMS DE LA SORT I EL COTILLÓ SORPRESA  
BARRA LLIURE DE GIN TÒNICS, COMBINATS, ETC  
BALL ANIMAT AMB ELS "9 EVENTS" (DJ) FINS AGUANTAR  
RESSOPÓ DE CALDO DE GALLINA I MANDONGUILLES  
XOCOLATA I COCA A LA MATINADA  
TAULA DECORADA



**REVETLLA**  
*Cap d'any*  
31 DESEMBRE / 20H

**MENÚ INFANTIL**

**APERITIU DE BENVINGUDA (A TAULA)**

TOMÀQUET FARCIT D'AMANIDETA RUSSA AMB  
LLAGOSTÍ  
CROQUETES CASOLANES  
DURM DE POLLASTRE MARINAT

**PLAT PRINCIPAL**

BOTÓ DE FILET DE BOU  
PANERA PATATES FREGIDES FETES A CASA I  
TOMÀQUETS CHERRY

**POSTRES**

XOCOLATA I VAINILLA AMB MARBRE DE GERDS

**BEGUDES I MES...**

AIGÜES, REFRESCS I CAVA SENSE ALCOHOL  
ELS RAÏMS DE LA SORT I EL COTILLÓ SORPRESA

**PREU: 50€**

# DINAR, Primer d'any

1 GENER / 13-15H

PREU: 50€

COPA DE BENVINGUDA PER REBRE L'ANY NOU  
XURRUP DE CREMA DE CARABASSA, COCO I ORADA MARINADA

PA BAO DE FOIE AMB ALGUES I ALTRES TOCS DE MAR

TERRINA DE SALMÓ AMB MAIONESA DE TOMÀQUETS SECS  
I BROTS D'HERBES

EMBOLLCAL DE LLAGOSTÍ

SALSA DE CAVA, I ESCALUNYES AMB CRUIXENT DE PORRO

GALTA D'ANGUS ESMICOLADA SOBRE POLENTA FARCIDA DE BRIE  
SALSA DE ROSTIT I WOK DE VERDURES

## POSTRES

AMETLLA BLANCA I PRALINÉ  
AMB CREMÓS DE XOCOLATA

TORRONS, NEULESI VI BULLIT I TAULA DECORADA

## MENÚ INFANTIL

PERNIL IBÈRIC + CROQUETES CASOLANES

COSTELLES DE XAI A LA GRAELLA  
AMB PATATES FREGIDES I XERRIS

CHEESE CAKE DE MANGO I FRUITA DE LA PASSIÓ

35€ INFANTS

**DINAR**  
*dia de Reis*

6 GENER / 13-15H

PREU: 50€

**CAMELS DE REIS DE BOTIFARRA**

AMB POMA, CEPES, FETGE D'ÀNEC, FORMATGE I FRUITS SECS

**PERNIL IBÈRIC SOBRE XAPACOCA**  
AMB TOMÀQUET I OLI D'OLIVA VERGE

**MILLFULLS DE PATATA**  
AMB ALL I OLI DE MUSCLOS EN ESCABETX

**MINI BRIOCHE AMB COSTELLA DE VEDELLA ESTOFADA**  
AMB MISO, CREMA DE FORMATGE  
I PERLES DE XIPOTLE

**CREP GAMBA AMB BOLETS**

**PERNIL BRASEJAT DE PORC DUROC,**  
GRATIN DE PATATA, SALSÀ DE PERA I PRUNES AL VI

**POSTRES**

**TORTELL I GALETA DE REIS**  
AMB CORONA I FAVA, O NO!!  
TORRONS, NEULES I VI BULLIT I TAULA DECORADA

**MENÚ INFANTIL**

PATATES XIPS, OLIVES, FUET, MINI CROQUETES, DAUS DE  
FORMATGE

MACARRONS A LA NAPOLITANA

LES HAMBURGUESES  
DEL REI BLANC, REI ROS, REI NEGRE

TORTELL DE REIS

**INFANTS FINS A 12 ANYS NO PAGUEN**