

Celebra la màgia
del Nadal



EUROSTARS

HOTEL COMPANY

Distinguidos clientes:

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

No dude en solicitar nos ayuda si desea confeccionar un menú a su conveniencia, estaremos encantados de asistirles.

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

Saludos cordiales,

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

Contacto Hotel Exe Prisma –Avinguda del Fener 14 –Escaldes-Engordany

E-mail: reservas@hotelexeprisma.com

Teléfono: +00376 802930



Cena de navidad

ENTRETENIMIENTOS AL CENTRO

Paletilla Ibérica con pan cristal

Snack de atún con tomate San Marzano

Steak tartar crujiente de ternera de Andorra

Cappelletti de Carn d'olla con jugo del asado

ENTRANTE con copita de CH. Des Sours AOC Gaillac

Lingote de Foie, Sauternes y Sauco de Andorra

PRIMER PLATO

Bacalao con emulsión de ajos confitados y apionabo

SEGUNDO PLATO

Cordero BT glaseado con verduras de temporada

POSTRE

Recuit de Drap de Fonteta, Nectum y frutos garrapiñados

BODEGA

Finca Viladellops Xarel·lo Blanc DO Penedès

Lopez Cristobal la Colorada Crianza DO Ribera del Duero

Champagne Lété_Vautrain, Brut 20 Champagne

80€

Cena de fin de año

APERITIVOS EN EL HALL

- Mostrador: Embutidos y quesos Andorranos, jamón ibérico y variedad de panes
- Mostrador: Ostras, mejillones y berberechos del Delta del Ebro y salmón marinado
 - Croquetas de jamón de bellota
 - Buñuelos de bacalao
 - Brioix de ternera andorrana y queso Tomb del Batall
 - Atún, tobiko y jugo de verdura fermentada

ENTRANTE copita de Ch. Des Sours AOC Gaillac

Foie Gras a la Sal con Ruibarbo

PRIMER PLATO

Surf & Turf de Centollo a la Donostiarra

SEGUNDO PLATO

Cochinillo Ibérico al Calvados, patata ratte y chalotas confitadas

POSTRE

Helado de Avellanas, PX, Panettone con mignardises y espuma de haba tonka

BODEGA

Sios Pla de Lladoner Blanc

Bodegas NEO DO Ribera del Duero

Gosset Grande Réserve Champagne

150€

Menú Navidad Empresa

Menú 1

ENTRETENIMIENTOS

- Brotes tiernos con queso Tou dels Til.lers, granada y naranja sanguina
- Coca Vitello Tonnato de ternera d'Andorra y alcaparras sufladas
- Gnocchi a la Royal de quesos de Andorra y trufa

SEGUNDO PLATO a ESCOGER

Corvina curada con enebro, ligeramente ahumada y en suquet
ó

Bacalao, emulsión de Ajo Negro, pimiento rojo asado y aceitunas
ó

Porc Duroc crujiente, lingote de patata y textura cebolla rustida

REFresco Y POSTRE

Piña Colada Osmotizada

Le Chocolat

BODEGA

Pura Vida Blanc DO Costers del Segre

Sierra Cantabria Crianza DO Rioja

Pares Balta Cava Brut Natura

60€

Menú 2

ENTRETENIMIENTOS

- Trucha ahumada con emulsion de cítricos y sus huevas
 - Navaja sin faena con pil pil aireado
 - Jamón Ibérico con pan cristal
 - Black Cod Crater
 - Donete

SEGUNDO PLATO a ESCOGER

Cordero meloso, tartaleta de calabaza y membrillo
ó

Merluza de pincho a la brasa, velouté de crucíferas con jugo de
berberecho, yemas de espárragos y huevo curado
ó

Jarrete meloso de vaca, duxele de setas y colmenillas

REFresco Y POSTRE

Piña Colada Osmotizada

Le Chocolat

BODEGA

Shaya DO Rueda

Can Blau DO Montsant

Josep Coca, Brut Reserva Cava Corpinnat

70€



Restaurant N14 -Hotel Exe Prisma

+00376 802930

reservas@hotelexeprisma.com

Av/ del Fener 14, Escaldes-Engorday

Ad700

EUROSTARS

HOTEL COMPANY