GRAND PLAZA HOTEL
& WELLNESS
ANDORRA

MENÚ ESPECIAL DE NADAL 2026

BY CHEF
JOSEP MORENO

DELIRANTO

MENÚ NIT DE NADAL

24 DE DESEMBRE

APERITIU

Coca de burrata amb
tomàquet confitat i tòfona

Ceviche de llobarro amb
fruita de la passió i eriçons de mar

Ferrero Rocher salat de foie i xocolata

ENTRANT

Temperat de marisc Grand Plaza
amb salsa tàrtara

PLAT PRINCIPAL

Gran sarsuela de peix
i gamba vermella de Tarragona

POSTRES

Tiramisú d'avellana i ratafia

CELLER

Vins seleccionats

132 €
per persona
64 €
Per infants de 2 fins a 12 anys

MENÚ DIA DE NADAL

25 DE DESEMBRE

APERITIU

Gilda

Torrezno

Llagostí amb salsa tàrtara

Ostres amb crema de xampany

Pernil ibèric 5 Jotas amb pa amb tomàquet

Tàrtar de tonyina Balfegó amb tomàquet agripicant

Salmó fumat amb brandada emulsionada en fred i festucs

Foie micuit al Calvados

Brioix amb tòfona i formatge Morbier

PRIMER

Escudella Catalana

PLAT PRINCIPAL

Filet de vaca andorrana al Oporto amb bolets de temporada

POSTRES

Xocolata Valrhona Guanaja amb
crema de gianduja i gelat de caputxino

CELLER

Vins seleccionats

78 €
per persona
50 €
Per infants de 2 fins a 12 anys

MENÚ SANT ESTEVE

26 DE DESEMBRE

APERITIU

Assortiment d'embotits ibèrics amb pa amb tomàquet

Assortiment de fumats amb salsa tàrtara

Llagostins al vapor amb maionesa japonesa

Tàrtar de tonyina Balfegó amb *ajoblanco*

PRIMER

Canelons de rostit amb beixamel trufada

PLAT PRINCIPAL

Llobarro rostit amb patates a la pescadora
i escuma de salsa holandesa

POSTRES

Tatin de poma amb crema de caramel i llima

CELLER

Vins seleccionats

72 €
Per persona

39 €
Per infants de 2 fins a 12 anys