GRAND PLAZA HOTEL
& WELLNESS
ANDORRA

MENÚ ESPECIAL DE NOCHEVIEJA 2026

BY CHEF
JOSEP MORENO

DELIRANTO

APERITIVO

Estación de jamón ibérico 5 Jotas
con texturas de AOVE

Estación de caviar
con crujientes de agua de mar

Estación de ahumados
con salsa tártara y tostadas

Estación de ostras
con ensalada de algas

Estación de quesos IGP
con confituras naturales

Estación de sushi

EN SALA, DE PIE

El calamar de Deliranto

Tatin de manzana y foie

Tomate ahumado y anchoa

Tartar de gamba blanca y ajoblanco

Trucha curada con mole

Steak tartar de vaca rubia del Pirineo
con helado de mostaza

00:00 H

20:00 H

ENTRANTE

Bogavante y trufa
con vinagreta de piñones

PESCADO

Gallo de San Pedro
con puerros confitados y romesco

CARNE

Wellington de solomillo de vaca rubia
andorrana con salsa de vino del Priorat

POSTRE

Nuestra versión del lemon pie de maracuyá
con uva efervescente

Turrones
Petit fours
Uvas cristalizadas

BODEGAS SELECCIONADAS

COTILLÓN

420 €

Por persona

MENÚ INFANTIL

APERITIVO

Estación de jamón ibérico 5 Jotas
con texturas de AOVE

Estación de caviar
con crujientes de agua de mar

Estación de ahumados
con salsa tártara y tostadas

Estación de ostras
con ensalada de algas

Estación de quesos IGP
con confituras naturales

Estación de sushi

EN SALA, DE PIE

El calamar de Deliranto

Tatin de manzana y foie

Tomate ahumado y anchoa

Tartar de gamba blanca y ajoblanco

Trucha curada con mole

Steak tartar de vaca rubia del Pirineo
con helado de mostaza

00:00 H

COTILLÓN

20:00 H

ENTRANTE

Coca de aceite con jamón ibérico

Langostinos al vapor
con salsa tártara

Chalupa de maíz
con guacamole y torreznos

Mejillones al vapor
con aire de mandarina

Calamares a la andaluza
con mayonesa asiática

Gambitas al ajillo

Las croquetas de cocido del Plaza

CARNE

Solomillo de ternera
con patatas gratinadas

POSTRE

Bola de Navidad de chocolate
con sorpresas de Papá Noel

BEBIDAS

130 €

Precio para niños de 2 a 12 años