GRAND PLAZA HOTEL
& WELLNESS
ANDORRA

MENU SPÉCIAL DE NOËL 2026

BY CHEF
JOSEP MORENO

DELIRANTO

MENU DU RÉVEILLON DE NOËL

24 DÉCEMBRE

APÉRITIF

Coca à la burrata, tomate confite et truffe

Ceviche de bar aux fruits de la passion et aux oursins

Ferrero Rocher salé au foie gras et au chocolat

ENTRÉE

Le thème des fruits de mer du Grand Plaza,
sauce tartare

PLAT PRINCIPAL

Grande zarzuela de poissons
et gambas rouges de Tarragone

DESSERT

Tiramisu à la noisette et à la ratafia

BOISSONS

Sélection de vins

132 €
Per persona
64 €
Pour les enfants de 2 à 12 ans

MENU DE NOËL

25 DÉCEMBRE

APÉRITIF

Gilda

Torrezno (poitrine de porc croustillante)

Gambas à la sauce tartare

Huîtres à la crème de champagne

Jambon ibérique 5 Jotas et pain à la tomate

Tartare de thon Balfegó à la tomate aigre-douce et épiced

Saumon fumé à la brandade émulsionnée à froid et aux pistaches

Foie gras mi-cuit au Calvados

Brioche à la truffe et au fromage Morbier

ENTRÉE

Escudella catalana
(soupe traditionnelle catalane)

PLAT PRINCIPAL

Filet de bœuf andorran au porto et aux champignons de saison

DESSERT

Chocolat Valrhona Guanaja,
crème gianduja et glace au cappuccino

BOISSONS

Sélection de vins

78 €
Per persona
50 €
Pour les enfants de 2 à 12 ans

MENÚ DE LA SAINT-ÉTIENNE

26 DÉCEMBRE

APÉRITIF

Assortiment de charcuteries ibériques et pain à la tomate

Assortiment de poissons fumés, sauce tartare

Gambas cuites à la vapeur, mayonnaise japonaise

Tartare de thon Balfegó à l'*ajoblanco*

ENTRÉE

Cannellonis de viande rôtie,
et à labéchamel à la truffe

PLAT PRINCIPAL

Bar rôti, pommes de terre à la pêche
et espuma de sauce hollandaise

DESSERT

Tarte Tatin aux pommes,
crème au caramel et au citron vert

BOISSONS

Sélection de vins

72 €
Per persona
39 €
Pour les enfants de 2 à 12 ans