SUITES PLAZA HOTEL
& WELLNESS
ANDORRA

MENÚ ESPECIAL DE
CAP D'ANY
2026

BY CHEF
JOSEP MORENO

DELIRANTO

MENÚ

RECEPCIÓ DE BENVINGUDA

Torrada de pernil ibèric

Brioix trufat amb foie micuit

Croqueta d'escudella

Nigiri de formatge blau amb mel

Cornet de salmó fumat amb brandada de bacallà

Tàrtar de tonyina vermella amb ajoblanco

Llagostí tebi amb romesco

APERITIU

Carxofes confitades amb pernil ibèric i escuma de salsa holandesa

ENTRANT

Llamàntol i tòfona amb vinagreta de pinyons

PEIX

Gall de Sant Pere amb porros confitats i romesco

CARN

Filet de vaca rossa andorrana amb salsa de vi del Priorat

POSTRES

Cremós de gianduja amb pa de pessic de vainilla i caramel salat

Torrons, Petits fours

CELLER

Vins seleccionats

COTILLÓ

270 €

Per persona

MENÚ INFANTIL

RECEPCIÓ DE BENVINGUDA

Torrada de pernil ibèric

Brioix trufat amb foie micuit

Croqueta d'escudella

Nigiri de formatge blau amb mel

Cornet de salmó fumat amb brandada de bacallà

Tàrtar de tonyina vermella amb ajoblanco

Llagostí tebi amb romesco

ENTRANT

Coca d'oli amb pernil ibèric

PEIX

Llagostins al vapor amb salsa tàrtara

Musclos al vapor amb aire de mandarina

CARN

Croquetes de brou del Plaza

Filet de vedella amb patates gratinades

POSTRES

Bola de Nadal de xocolata amb sorpreses del Pare Noel
Torrons, Petits fours

COTILLÓ

110 €

Per infants de 2 fins a 12 anys