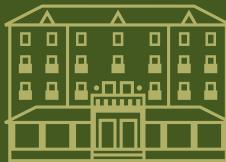


Menús de
NAVIDAD Y FIESTAS

2025 / 2026



1932

COMA
HOTEL RESTAURANT
ORDINO

NOCHEBUENA

24 DE DICIEMBRE DE 2025 / 20-22H

Precio 75,00€

APERITIVO DE BIENVENIDA

Ostra gratinada con brunoise de puerro y
holandesa de champagne

MENÚ

Teja de foie mi-cuit con texturas de manzana de Ordino,
velo de caramelo de calvados y brioche tostado

Medallón de rape con gamba en mantequilla de trufa y
verduras torneadas al vapor

Sorbet de yuzu, pepino y eneldo

Lasaña de rabo de buey con puré ahumado de
chirivía, salsa de miso negro y aceite de hierbas

POSTRES

Pastel de chocolate con coco y frambuesa,
acompañado de helado de violetas

Turrones, barquillos y vino caliente especiado

MENÚ INFANTIL

Precio 30,00€

Jamón + Queso Manchego + Croquetas Caseras

Hamburguesa de Angus con pan de cristal, cesta de
patatas fritas caseras y brocheta de tomates cherry

Pastel de chocolate y coco con helado de vainilla



COMIDA NAVIDAD

25 DE DICIEMBRE DE 2025 / 13-15H

Precio 57,50€

TRADICIONAL ESCUDELLA Y COCIDO DE NAVIDAD EN 2 SERVICIOS

*Sopa de galets con caldo claro y la verdura y la carne de la olla con alioli de membrillo.
ensalada de cebolla dulce, tomate, aceitunas y apio*

*Picantón de grano con poti-poti de pera, pasas,
ciruelas, piñones y cremoso de coliflor*

POSTRES

*Surtid de troncos de Navidad con macarons y
mignardises navideñas, y vasito de vino caliente*

MENÚ INFANTIL

Precio 30,00€

Sopa de galets

*Cocido de Navidad o pechuga
de pollo con guarnición*

*Surtid de troncos de
Navidad con macarons*



COMIDA DE SAN ESTEBAN

26 DE DICIEMBRE DE 2025 / 13-15H

Precio 47.50€

ENTRANTES

Tostadas de jamón ibérico con tomate y aceite de oliva virgen

Ensaladilla rusa con huevo de codorniz frito y chips de ajo

Tartar de vaca bruna con polvo de foie y teja de parmesano

Canelones tradicionales de San Esteban, servidos sin límite

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Magret de pato con salsa de naranja, jengibre y miel, endivias al azafrán y texturas de boniato

—○—

Taco de bacalao con pil-pil de ceps, jugo de asado y patatas a la inglesa

POSTRES

Surtid de canelones dulces y pasteles tradicionales de fiestas, vasito de vino caliente y mignardises navideñas

MENÚ INFANTIL

Precio 25.00€

Jamón, queso manchego y croquetas caseras

Canelones de San Esteban

Surtid de canelones dulces y pasteles tradicionales

NOCHE DE FINDEAÑO

31 DE DICIEMBRE DE 2025 / 20H

Precio 250.00€

APERITIVO DE BIENVENIDA

(Entre las 20:00 y las 21:00 h)

Copa de burbujas de Andorra

AL CORTE

Jamón ibérico, manchego y longaniza de Organyà

Pan de cristal con tomate

Isla de ostras

Croquetas caseras

MENÚ

EL HÍGADO DE PATO

Terrina de foie mi-cuit, membrillo, trufa, velo de moscatel y aceite de avellanas

Maridaje: Hugel Gewurztraminer (D.O. Alsacia)

EL MARISCO

Guiso de bogavante sin trabajo, raviolis de galera, puré de ajo negro y trompetas de la muerte

Maridaje: Vino Blanco Albariño Torre de la Moreira (D.O. Rías Baixas)

EL SORBETE

Frambuesas y granada, gelificado de Módena

LA CARNE

Lomo de ternera con foie poêlé, parmentier de chirivía a la mantequilla noisette y salsa de vino rancio

Maridaje: Vino Tinto El Pacto Reserva (D.O. Rioja)

EL POSTRE

“Dubai”

Lingote de chocolate 70 %, cremoso y bizcocho de pistacho, helado de naranja amarga y su toffee

Maridaje: Champagne Ayala

Y MUCHO MÁS...

Las “mignardises” de Fin de Año:

Macarons, trufas y jengibre confitado
Café y licores

Uva de la suerte y cotillón sorpresa

Barra libre de gin-tonics y combinados

Baile animado con “9 events” y DJ hasta que el cuerpo aguante

Consomé de gallina con albóndigas

Chocolate y coca a la madrugada

NOCHE DE FINDEAÑO

31 DE DICIEMBRE DE 2025 / 20 H

MENÚ INFANTIL

Precio 50.00€

APERITIVO DE BIENVENIDA (EN MESA)

Tomate relleno de ensaladilla rusa con langostino

Pan bao de cerdo duroc con cremoso de Urgel·lia y cebolla crujiente

Croquetones de carne de olla

PLATO PRINCIPAL

Medallón de solomillo de ternera, cesta de patatas fritas caseras y tomates cherry

POSTRES

Pastel Kinder con helado de vainilla

BEBIDAS Y MÁS...

*Aguas, refrescos y cava sin alcohol
Uvas de la suerte y cotillón sorpresa*



COMIDA DE AÑO NUEVO

1 DE ENERO 2026 / 13-15H

Precio 57.50€

COPA DE CAVA PARA DAR LA BIENVENIDA AL AÑO NUEVO

Chupito de crema de boniato, coco y dorada marinada

Mini hamburguesa de mousse de foie y coral de cangrejo con pan bao, algas y sésamo

Tostada crujiente de tartar de salmón ahumado con manzana asada, crema de

Ravioli de marisco con su emulsión de ceps confitados al romero

PLATO PRINCIPAL *A elegir*

Meloso de carrillera de angus guisada con puré de apionabo, cebollitas glaseadas y croquetón de setas

—o—

Rodaballo con salsa verde, boletus negros y almejas

POSTRES

Pastel al Cointreau

Mousse de chocolate con leche, cremoso de Cointreau y bizcocho de limón con helado de lima

Turrones, neulas y vino caliente

MENÚ INFANTIL

Precio 30.00€

Jamón + queso manchego + croquetas caseras

Costillas de cordero a la parrilla con patatas fritas y tomates cherry

Tarta Sacher con helado de vainilla



COMIDA DE REYES

6 DE ENERO DE 2026 / 13-15H

Precio 55.00€

CARAMELOS DE REYES

De butifarra negra con manzana, de setas y salchicha, y de queso con nueces

JAMÓN IBÉRICO SOBRE "XAPACOCA"

Con tomate y aceite de oliva virgen

TÁRTAR DE DORADA CON CÍTRICOS

Huevos de tortilla, kéfir y aceite picante

BRIOCHE CON CONFIT DE PATO

Cremoso de patata, pera y ciruelas al vino

CREP DE GAMBAS CON SETAS Y ENELDO

PALETA DE CERDO DUROC BRASADA CON SALSA ESPECIADA

Cremoso de patata, pera y ciruelas al vino

POSTRES

Roscón y galleta de Reyes, ¡con corona y haba... o no!

Turrones, barquillos y vino caliente

MENÚ INFANTIL

Patatas chips, olivas, fuet, mini croquetas, dados de queso

Macarrones a la napolitana

Las hamburguesas del Rey Blanco,
Rey Rojo y Rey Negro

Roscón de Reyes

Niños de 4 a 12 años no pagan

PLATOS DE FIESTAS PARA LLEVAR

2025 - 2026

ENTRANTES

| | |
|---|--------|
| Terrina de foie gras mi-cuit con tostadas de brioche | 24.00€ |
| Jamón ibérico con tostaditas y tomates para untar | 22.50€ |
| Ensalada de calabaza asada, queso de cabra de Castell-llebre, granada, aguacate y pipas | 17.50€ |
| Canelones de fiestas | 12.50€ |
| Escudella mezclada | 8.50€ |
| Croquetas caseras | 12.00€ |
| Arroz de gambas | |
| Arroz de bogavante | |
| Caracoles (3 salsas) | 17.50€ |
| Por persona / | 30.00€ |
| Por persona / | 37.50€ |

PRINCIPALES

| | |
|--|--------|
| Bacalao al horno con mousseline de ajo y miel | 25.00€ |
| Civet de jabalí con chocolate | 18.50€ |
| Rémol con raviolis de bogavante y trompetas de la muerte | 27.50€ |
| Espalda de cordero al horno | |
| Meloso de ternera con salsa de setas y su croquetón | 17.50€ |
| Solomillo de cerdo duroc con pasas y ciruelas | 17.50€ |
| Pieza/ | 37.50€ |

POSTRES

| | |
|--|-------------------|
| Pastel Massini (8 porciones) | 40.00€ |
| Cheesecake tradicional (8 porciones) | 40.00€ |
| Cheesecake de mango y fruta de la pasión (8 porciones) | 40.00€ |
| Sacher de chocolate con mermelada de albaricoque (8 porciones) | 40.00€ |
| Pastel de limón y albahaca (8 porciones) | 40.00€ |
| Vino caliente con especias y frutas | Litro 17.50€ |
| Tronco de Navidad, "tortell de reis", "Galeta de Reis" | Precio por ración |
| 4 personas | 30.00€ |
| 8 personas | 40.00€ |
| 12 personas | 50.00€ |

* Además, cualquiera de nuestros menús de fiestas se puede pedir para llevar.