

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

Sorbete 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

Turrone, 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

*Surtido 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*

*Surtido 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*

— o —

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

POSTRES

*Surtido 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

Surtido de canelones dulces y pasteles tradicionales



NOCHE DE *FIN DE AÑO*

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 *FIN DE AÑO*

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
Urgellia 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-Ilebre, granada, aguacate y pipas	17.50€
Canelones de fiestas	12.50€
Escudella mezclada	8.50€
Croquetas caseras	12.00€
Arroz de gambas	Por persona / 30.00€
Arroz de bogavante	Por persona / 37.50€
Caracoles (3 salsas)	17.50€

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	Pieza/ 37.50€
Meloso de ternera con salsa de setas y su croquetón	17.50€
Solomillo de cerdo duroc con pasas y ciruelas	17.50€

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", "Galleta 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.