Celebrant el Nadal

Hotel Exe Prisma

EUROSTARS HOTEL COMPANY

EUROSTARS HOTELS

AUREA HOTELS

IKONIK HOTELS

exe HOTELS

CRISOL HOTELS

Tandem SUITES

EUROSTARS
HOTEL COMPANY

Distinguidos clientes:

A continuación les presentamos una selección única y diversa para conseguir que su celebración sea un éxito.

No dude en solicitar ayuda si desea confeccionar un menú a su conveniencia, estaremos encantados de asistirles.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Exe Prisma estaremos a su disposición para que disfruten de ese día tan especial.

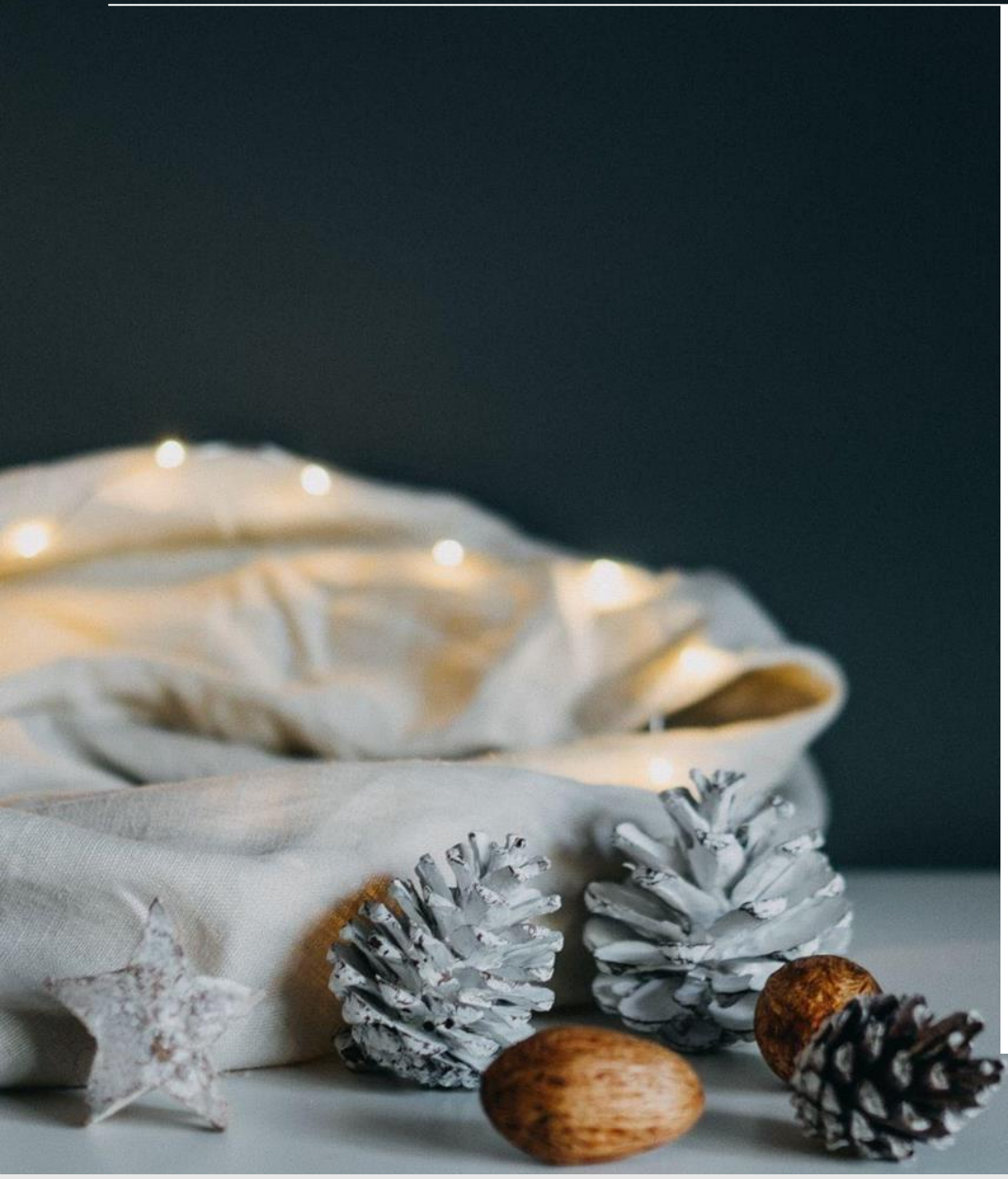
Saludos cordiales,

En caso de estar interesados, tener alguna consulta o querer que elaboremos un menú a medida, no dude en ponerse en contacto con nosotros en el:

Persona contacto: Alberto Núñez Rubio
Departamento de Restauración
E-mail: restauracion@hotelexeprisma.com
Teléfono: +376 802 930

www.eurostarshotelcompany.com

Cena de Navidad



APERITIVOS EN EL CENTRO

Paleta Ibérica con Pan de Cristal
Macarons de Foie con Or18k.
“Vol au Vent” de Atún ahumado con Guacamole, Mango y Caviar de Trucha
Croquetón Casero de Jamón Ibérico de bellota
Éclair de Steak Tartar con Mayonesa Fumada y perlas de Mostaza

PRIMERO PLATO

Pop a la Brasa con puré de Boniato y Chips de Alcachofas

SEGUNDO PLATO

Meloso de Buey “dels Ramaders d’Andorra” en B.T con cremoso de Parmentier Trufado y Verduras Baby

DULCE

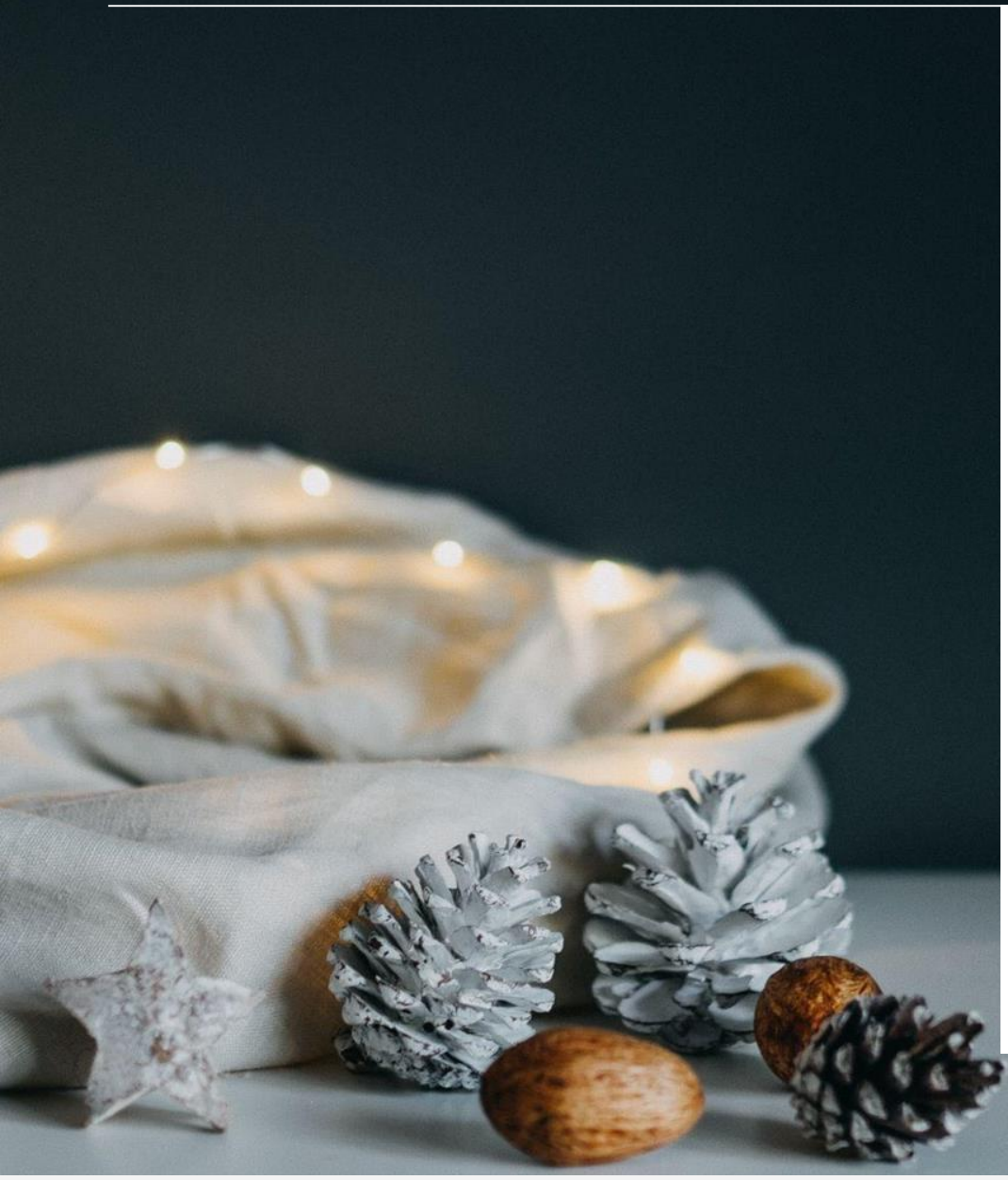
Pastel de Turrón de “Xixona” con “Betum” de Ferrero Rocher

BODEGA

Vino Blanco Bregolat D.O. Costers de Segre
Vino Tinto Bregolat D.O. Costers de Segre
Cava Cygnus Brut sin Sulfitos D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e Infusiones con Petits Fours de Navidad

60€

Cena de Navidad Niños



APERITIVOS EN EL CENTRO

Jamón Ibérico con Pan de Cristal
Mini Pizza de Butifarra de Pagès
Croquetas caseras de Jamón Ibérico

PRIMERO PLATO

Canelón XXL de Navidad Relleno de Pollo de corral y gratinados con Queso de “Casa Raubert”

SEGUNDO PLATO

Entrecot de Ternera “dels Ramaders d’Andorra” con Patatas Puente

DULCE

Pastel de Chocolate con Mascletá

BODEGA

Cava Pinky
Refrigerios
Agua mineral
Petits Fours de Navidad

40€

Menú de Navidad 2022

Menú de Navidad - 1

A MESA … Entretenimentos
INDIVIDUALES

- Croquetas Caseras de "Cal Jordi"
- "Vol au Vent" Relleno de Queso de casa Raubert Trufado con Compota de Cebolla de "El Pastador"
- Mini pita de Calamares con emulsión de Yuzu
- Brocheta de Pollo al Pibil con emulsión de Cebolla y Cilantro
- Cornetto Relleno de Ternera "dels Ramaders d'Andorra" asada con Salsa Guacamole

A MESA … Segundos a elegir
Costilla "dels Ramaders d'Andorra" en B.T. con Patatas al estilo "Fourteen" y emulsión de Ximimurri
ó
Rodaballo asado sobre Verduras y salsa Romesco

A MESA … Postre
Pastel de 3 leches con crujiente de Ratassia *"de la Carmeta"*

Bodega
Vino Blanco Petit Siós DO Costers de Segre
Vino Tinto Petit Siós DO Costers de Segre
Cava L'Oliveda brut D.O Cava
Cafés e Infusiones con Petit fours Navideños

40€

Menú de Navidad - 2

A MESA … Entretenimentos
INDIVIDUALES

- Flor de Foie con Confitura de Pera "El Pastador"
- Croquetas Caseras de Jamón Ibérico de Bellota
- Cannoli de Ensalada de Langostinos y puntos de Guacamole
- Profiterol relleno de Pollo de corral y Salsa Kimuchi
- Pincho de Gambas con salsa de Jengibre y emulsión de Wasabi

A MESA … Segundos a elegir
Solomillo de Ternera "dels Ramaders d'Andorra" a la brasa, tarrina de Patatas con Trufa y salsa Strogonoff
ó
Rape a B.T con Verduras Baby y salsa Marinera

A MESA … Postre
"Mostachol" de Mango y Fresas

Bodega
Vino Blanco Flor de Vetus DO Rueda
Vino Tinto Flor de Vetus DO Toro
Cava L'Oliveda brut D.O Cava
Cafès y Infusiones con petit fours Navideños

45€

Cena de Fin de Año‘22

APERITIVOS (en la sala Madriu)

Mostrador de Jamón Ibérico con Pan de Cristal

Mostrador de ‘‘Quesos KM.0’’

Mostrador Ostras con sus salsas y Sake

Mostrador de Mumm

Gyoza de Pollo de Corral glaseada
Éclair de Bogavante con salsa Kimuchi
Croquetas caseras de Jamón Ibérico de Bellota
Brochetas de Gambas al Kimchi y salsa Tonkatsu

PRIMERO PLATO

Canelón relleno de King Crab, cremoso de Rabano y Aguacate

SEGUNDO PLATO

Royal de Ternera “dels Ramaders d’Andorra” con Foie, parmentier con Setas y salsa de “Xerez”

DULCE

Cúpula de 3 Chocolates con Crema Inglesa y Fresas

BODEGA

Vino Blanco Sierra Cantabria D.O. Rioja
Vino Tinto Sierra Cantabria Murmurón D.O. Rioja
Cava Cygnus Brut sin Sulfitos D.O. Cava
Cafés e Infusiones con Turrones

115€

Cena de Fin de Año’22 Niños

APERITIVOS (en la sala Madriu)

Mostrador de Jamón Ibérico con Pan de Cristal

Mini Pizza de Butifarra de Cal Jordi
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico
Chips de Patatas de Andorra
Nuggets caseros

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de Ternera “dels Ramaders d’Andorra” con Patatas Lego

DULCE

Cúpula de 3 Chocolates con Crema Inglesa y Fresas

BODEGA

Cava Pinky
Refrigeris
Aigua mineral
Turrones

65€

EUROSTARS
HOTEL COMPANY

CONTACTO

Alberto Núñez Rubio
Teléfono :+376 802 930
Email: restauracion@hotelexeprisma.com
Web restaurantfourteen.com
Avinguda del fener ,nº14 ,Escaldes-Engordany . Andorra

www.eurostarshotelcompany.com