ROC MELER

Family, Sport & Wellness

* * * *

Réservations

+376 830 714

info@hotelrocmeler.com

Menu
Fin d'année

Entrées
Cocktail Roc Meler.

Croquettes de foie et champignons.
Canapés de saumon fumé avec du fromage frais et des gulas.
Beignets de morue croustillants avec all i oli et miel.
Jambon ibérique accompagné de pain vitré à la tomate et à l'huile d'olive.
Brochette de crevettes et d'asperges sauvages avec sauce hollandaise sur pain de coca.
Fromages et charcuterie traditionnels andorrans.

Première
Cannelloni de bœuf rôti avec cèpes, truffe et sauce béchamel.

Deuxième
Turbot a la donostiarra avec aligot, poivrons piquillos, oignon tendre rôti avec des notes anisées.

Sorbet de citron et basilic aux agrumes.

Troisième
Médaillon de surlonge de bœuf au foie gras, crème de champignons et bonbon de fromage truffé.

Dessert
"Margarita"
Demi-sphère de nuage de noix de coco, streusel glacé, mélange d'agave et sorbet margarita (sans alcool) avec macaron à la crème d'amande.

Raisins et cotillon.

Menu
Fin d'année

Végétarien / Végétalien

Entrées
Cocktail Roc Meler.

Houmous traditionnel avec crudités.
Toast extra crémeuse de tomates confités et de chutney de poire.
Brochettes de tomates, bocconcini et basilic.

Première
Parmentier avec œuf poché, champignons, pois chiches et truffe.
(Option végétalienne sans œuf).

Deuxième
Lasagnes aux légumes avec bolognaise aux champignons et sauce béchamel végétalienne.

Troisième
Riz crémeux avec légumes biologiques, parmesan et pousses de saison.
(Option végétalienne sans parmesan).

Dessert
"Margarita".
Demi-sphère de nuage de noix de coco, streusel glacé, mélange d'agave et sorbet margarita (sans alcool) avec macaron à la crème d'amande.

Raisins et cotillon.

Menu
Fin d'année

Entrées
Croquettes gourmet de jambon ibérique.
Mini hamburgers Roc Meler.
Calamars panés avec du parmesan.

Première
Macaronis à la bolognaise gratinés avec duo de fromages.

Deuxième
Médaillon de surlonge de bœuf avec pommes de terre sautées.

Dessert
Coulant au chocolat avec glace à la vanille de Madagascar.

Raisins et cotillon.