ROC MELER

Family, Sport & Wellness

* * * *

*Réservations*

+376 830 714

info@hotelrocmeler.com

# Buffet de Nadal

## Entrants

Brioix de tàrtar de gambes.
Croquetes artesanals de pernil ibèric.
Brusquetas d'escalivada amb AOVE.
Pa bao farcit de galta de porc estofada amb maionesa kimchi i ruca.

## Graella

Filet de vedella d´Andorra ecològica amb salsa de boletus, patates i tòfones.
Lingot d´Angus ibèric amb salsa de foie, patata pont neuf i pebrots del piquillo.
Bacallà cuinat a baixa temperatura amb pil pil lleuger, saltat d'espinacs tendres, pinyons i panses.
Salmó marinat amb vegetals d'estació i mantega d'anet.
Broxetas de vegetals de temporada.

## Plats principals

Galta de porc al vi negre amb cebes caramel.litzades.
Arròs de montanya.
Confit d'ànec amb poma i milfulls de patates.
Lingot de xai amb patata trufada.

## Taula freda

Carpaccio de carabassó.
Carpacccio de bou.
Ceviche de salmó.

## Poke bols nadalencs

Arròs bomba, salmó fumat noruec, bacallà, alvocat, mango, salsa fuji, edamame i germinats de soia.
Quinoa, cogombre, ceba morada, panotxa baby, alvocat, pastanaga, gambes i cranc.

## Embotits

Paté artesanal de campanya, paté gourmet a la fines herbes, mousse de foie, llom fumat artesanal.

## Formatges

D´ovella artesanal d´Andorra “Orri”.
De cabra artesanal d´Andorra “Boïga”.
Blau.
Rocafort.
Brie.

## Delícies nadalenques ( postres )

Tronc de nadal.
Galetes de gingebre.
Mini papa Noel i mini arbrets de nadal.
Pastís de fruites.
Pastís de poma.
Panna cotta de fruits vermells.
Fruites d'estació.
Coulant de xocolata.
Fondue de xocolata amb fruites i llaminadures.