

ROC MELER

Family, Sport & Wellness

* * * *

Reservations

 +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 neu i pebrots del piquillo.

Bacallà cuinat a baixa temperatura amb pil pil lleuger, saltat d'espínacs 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 muntanya.

Confit d'ànec amb poma i mil·fulls de patates.

Lingot de xai amb patata trufada.

Taula freda

Carpaccio de carabassó.

Carpaccio de bou.

Ceviche de salmó.

Poke bols nadalenes

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 nadalenesques (postres)

Tronc de nadal.

Galetes de gingebre.

Mini papa Noel i mini arbres 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 l·laminadures.