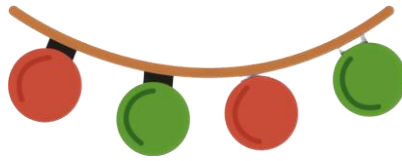


RESTAURANT
coure
ANDORRA



Carta Nadal Menú Dies Festius

**Si teniu alguna observació referent a al·lèrgies,
si us plau notifiqueu-les abans d'ordenar la comanda.**

Si usted tiene alguna observación referente a alergias,
por favor notifíquelas antes de ordenar la comanda.

Si vous avez des observations concernant les allergies,
informez-les avant de commander.

If you have any observations regarding allergies,
please notify them before ordering.



Menú 24 de desembre 2023

Croqueta de Tófona negra Melanosporum i crema de ceps

Croqueta de Trufa Negra Melanosporum y crema de boletus - Croquette à la truffe noire
Melanosporum et crème de cèpe – Melanosporum black truffle croquette and *boletus* cream

Ostra en escabetx de perdiu

Ostra en escabeche de perdiz - Huître en marinade de perdrix – Oyster in partridge pickle

Coca de pa de vidre, anxoà del Cantàbric 00 i mantega fumada

Coca de pan de cristal, anxoà del Cantàbric 00 y manteguilla ahumada – Pain de cristal, anxoà
Cantabrique 00 et beure fumé - Glass bread, Cantabrian anchovy 00 and smoked butter

Llima amb ceviche de peix llimona

Lima con ceviche de pez limón – Citron vert au ceviche de poisson citronné - Lime with lemon
fish ceviche

Salmó fumat amb crema fresca al fonoll i cogombres en vinagre

Salmón ahumado con crema fresca al hinojo y pepinos en vinagre - Saumon fumé à la crème
fraîche de fenouil et concombres marinés - Smoked salmon with fresh fennel cream and
pickled cucumbers

Coca de blat de moro de tonyina de l'Almadraba amb salsa *chipotle*

Tortita de maíz de atún de la Almadraba con salsa chipotle - Crêpe de maïs au thon Almadraba
et sauce *chipotle* - Almadraba tuna corn pancake with chipotle sauce

Filet Wellington amb salsa Oporto

Filete Wellington con salsa Oporto - Filet Wellington à la sauce au porto – Filet Wellington with
Port Sauce

Babà al rom amb *chantilly* de vainilla bourbon

Babá al ron con *chantilly* de vainilla bourbon - Baba au rhum avec chantilly à la vanille bourbon
– Rum Baba with bourbon vanilla chantilly

Torrans i Neules

Turrones y *Neules* - Nougats et *Neules* - Nougats and *Neules*

75€

Inclou vi blanc i negre, cervesa, refrescs, aigua i cafè

Incluye vino blanco y tinto, cerveza, refrescos, agua y café
Inclus vin blanc et noir, bière, boissons, eau et café
White and black wine, beer, soft drinks, water and coffee are included

Menú de Nadal

25 de desembre 2023

Escudella amb galets

Escudella con Galets

Escudella aux Galets

Escudella with Galets

Amanida de verdures de l'escudella amb vinagreta de mostassa

Ensalada de verduras de la *Escudella* con vinagreta de mostaza

Salade de légumes de l'*Escudella* avec vinaigrette à la moutarde

Escudella vegetable salad with mustard vinaigrette

Pilota i carn d'olla, botifarra negra, blanca, vedella, peus de porc i orella

Pilota i Carn d'olla, butifarra negra, blanca, ternera, manitas de cerdo y oreja de cerdo

Pilota i Carn d'olla, boudin noir et blanc, veau, pieds et oreille de cochon

Pilota i Carn d'olla, black and white sausage, veal, pig's trotters and pig's ear

Pollastre de corral rostit amb fruits secs, poma i salsitxes

Pollo de corral asado con frutos secos, manzana y salchichas

Poulet fermier rôti aux fruits à coque, pomme et saucisses

Roasted free-range chicken with nuts, apple and sausages

Coco, maracujà, menta

Coco, maracuyá, menta

Noix de coco, fruit de la passion, menthe

Coconut, passion fruit, mint

Torrans i Neules

Turrone y *Neules*

Nougats et *Neules*

Nougats and *Neules*

70€

Inclou vi blanc i negre, cervesa, refrescs, aigua i cafè

Incluye vino blanco y tinto, cerveza, refrescos, agua y café

Inclus vin blanc et noir, bière, boissons, eau et café

White and black wine, beer, soft drinks, water and coffee are included

Menú de Sant Esteve

26 de desembre 2023

Aperitiu - Llimona amb llagostí i navalles, alvocat amb tonyina

Aperitivo - Limón con langostino y navajas, aguacate con atún
Apéritif - Citron aux crevettes et couteau de mer, avocat au thon
Appetizer - Lemon with prawns and razor clams, avocado with tuna

Canelons de Sant Esteve lleugerament gratinats amb formatge Comté

Canelones de San Esteban ligeramente gratinados con queso Comté
Canellonis de *Sant Esteve* légèrement gratinés au fromage de Comté
Sant Esteve cannelloni lightly gratineed with Comté cheese

Espatleta de xai amb celerí i kumquat

Espaldita de cordero lechal con celery y kumquat
Épaule d'Agneau de lait au céleri et kumquat
Suckling lamb shoulder with celery and kumquat

Braç de gitano de Xixona i sorbet de maracujà

Brazo de gitano de Jijona y sorbete de maracuyá
Biscuit Xixona et sorbet aux fruits de la passion
Jijona cake with passion fruit sorbet

Torrans i Neules

Turrones y *Neules*
Nougats et *Neules*
Nougats and *Neules*

65€

Inclou vi blanc i negre, cervesa, refrescs, aigua i cafè

Incluye vino blanco y tinto, cerveza, refrescos, agua y café
Inclus vin blanc et noir, bière, boissons, eau et café
White and black wine, beer, soft drinks, water and coffee are included

Menú Cap d'Any

31 de desembre 2023

Ostra Guillaudeau amb salsa Ponzu

Ostra Guillaudeau con salsa ponzu - Huître Guillerdau à la sauce Ponzu - Guillerdau oyster with ponzu sauce

Amanida de cranc reial, tomàquet xerri, mango, alvocat i vinagreta de jalapeño

Ensalada Cangrejo Real, tomate cherri, mango, aguacate y vinagreta de jalapeño
Salade de crabe Royal, tomate cerise, mangue, avocat et vinaigrette *jalapeño*
King crab salad, cherry tomato, mango, avocado and *jalapeño* vinaigrette

Patata rostida, papada de porc i caviar Oscietra

Patata asada, papada de cerdo y caviar Oscietra
Pomme de terre rôtie, bajoue de porc et caviar d'Oscietra
Roasted potato, pork jowl and Oscietra caviar

Llamàntol amb brioix i salsa holandesa

Bogavante con brioche y salsa holandesa
Homard briochè avec sauce hollandaise
Lobster with brioche and hollandaise sauce

Taco de tres carns, mola de cacau, llima i herbes fresques

Taco de tres carnes, mole de cacao, lima y hierbas frescas
Taco aux trois viandes, mole de cacao, citron vert et herbes fraîches
Three meat *taco*, cocoa mole, lime and fresh herbs

Caneló de verdures de Provença, peix i fruits de mar, bearnesa i olivada

Canelón de verduras de Provenza, pescado y frutos de mar, bearnesa y olivada
Cannellonis aux légumes de Provence, poissons et fruits de mer, sauce béarnaise et tapenade
Canelloni with vegetables from Provence, fish and seafood, béarnaise and *tapenade*

Flam de iogurt amb fruits vermells

Flan de yogur con frutos rojos
Flan de yaourt aux fruits rouges
Yoghurt flan with red berries

Fondant de xocolata Manjari amb gelat de nata

Fondant de chocolate Manjari con helado de nata
Fondant de chocolat Manjari avec crème glacée
Manjari chocolate *fondant* with cream ice-cream

200€

El sopar tindrà lloc en els salons d'actes, amb DJ i entreteniment, cotilló, barra lliure de refrescs, vi i begudes espirituoses

La cena tindrà lugar en los salones de eventos con DJ y entretenimiento, cotillón barra libre de refrescos, vino y bebidas espirituosas

Le dîner aura lieu dans les salles d'événements, avec DJ et animation, cotillon, open bar de boissons non alcoolisées, vin et spiritueux.

The dinner will take place in the function rooms, with DJ and entertainment, cotillion, open bar of soft drinks, wine and spirits.

Places limitades – Plazas limitadas – Nombre de places limité – limited places available