



Celebra LA MAGIA *de la* NAVIDAD

EUROSTARS
HOTEL COMPANY



DISTINGUIDOS CLIENTES:

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

No dude en solicitarnos 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 este día tan especial.

Saludos cordiales.



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

Persona contacto: Hotel Exe Prisma

E-mail: recepcion@hotelexeprisma.com

Departamento comercial

Teléfono: +376 802 930



✦ Cena de Navidad

APERITIVOS

Jamón ibérico con pan de vidrio con tomate

Llauna de Canelones de pularda con bechamel de piquillos

Chupito de crema de setas con crujiente de chirivía y esferificaciones de oliva

Lingote de foie

Minibikini de ossobuco y ciruelas

Cucurucho de tartar de atún rojo con emulsión de aguacate y teja de tomate verde

PRIMER PLATO

Crema de alcachofa trufada, tierra de tomate Monterrosa,
crujiente de zanahoria y caviar de oliva



SEGUNDOS PLATOS

Deconstrucción de Wellington de pato con reducción de arándanos y gratín dauphinois

Rodaballo a baja temperatura con emulsión de cava y puerro tian de la huerta con crujiente de alcaparra y espuma de frutos del bosque

POSTRE

Cremoso de turrón, Lotus y pistacho

BODEGA

So Blanc, Castellroig–DO Penedés *Xarel·lo*; Sierra Cantabria Crianza –DO Rioja *Tempranillo*; Sabaté i Coca, Reserva
Brut–Corpinnat

Agua, refrescos, café e infusiones

80€ + IGI





♦ Menú Infantil

APERITIVOS

Jamón ibérico con pan de vidrio con tomate

Croquetas de carne de olla

Minibikini de ossobuco y ciruelas

Palitos de queso crujiente con salsa suave de yogurt

Mini Burger de Ternera

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera con patatas y boniatos fritos

POSTRE

Cremoso de turrón, Lotus y pistacho

BEBIDAS

Agua, Refrescos e Infusiones

40€ + IGI

✦ Cena de fin de año

APERITIVOS EN EL HALL

Mostrador de embutidos Andorranos

Mostrador de quesos Andorranos

Paletilla de jamón ibérico

Variedades de panadería

Mostrador de Ostras

Mini blinis de Caviar de pez volador y
esferificación de Frambuesa

Mini pincho caprese

Mini pincho de mariscos

Baode pulledporkcon emulsión de Aguacate

Lingote de Foie con confitura de Higos

Mini Brioche de Calamares con kimuchi

Cogollos cesar salad

Gyozasde Rabo de toro

Variedades de Croquetas

PRIMER PLATO

Cremoso de Celeri con huevo a baja temperatura,
Bogavante y alioli de azafrán.

SEGUNDOS PLATOS

Pintada rellena de Foie Grass y pasas, con su propia
reducción en Pedro Ximenez y puré de patata Violeta

Lenguado a la meuniere con verduras a la parrilla

Musaka de Berenjena con Bechamel de Piquillos y Trufa

POSTRE

Pannetone con cremosos de queso mascarpone y frutos
del bosque y merengue de coco quemado.

BODEGA

SoBlanc, Castellroig–DO Penedes *Xarel·lo*; SierraCantabriaCrianza–DO Rioja *Tempranillo*;
Castellroig, Brut Rosat – Corpinnat (Aperitivo); Sabaté i Coca, Reserva Brut – Corpinnat (Brindis)

Agua, refrescos, café e infusiones.

175€ + IGI



♦ Menú Infantil

APERITIVOS

Mostrador de embutidos Andorranos

Mostrador de quesos Andorranos

Paletilla de jamón ibérico

Variedades de panadería

Mini pincho caprese

Bao de pulled pork con emulsión de Aguacate

Mini Brioche de Calamares con kimuchi

Cogollos cesar salad

Gyozas de Rabo de toro

Variedades de Croquetas

PLATO PRINCIPAL

Pluma ibérica a la brasa con verduras rostizadas y patatas fritas

Merluza a baja temperatura con salsa Burre Blanc con patatas y boniatos fritos

POSTRE

Pannetone con cremosos de queso mascarpone y frutos del bosque y merengue de coco quemado.

BEBIDAS

Agua, refrescos y zumos

70€ + IGI



Av. Del Fener 14
Recepcion@hotelexeprisma.com
Tel. +376 802 930

EUROSTARS
HOTEL COMPANY
