



CAP D'ANY

2026/2027

TAPES

Croqueta de gamba vermella

Ravioli de pollastre amb escamarlans

Suquet de peix de roca amb milfulls de patata al forn

ENTRANT

Brioix de melós de cua de vedella amb el seu suc i verdures rostides

PRINCIPALS

Medalló de rap a la marinera amb escuma de patata

Terrina d'espatlla de cabrit amb suc del seu rostit i verdures al forn amb herbes de muntanya

LES POSTRES

Postres refrescants de taronja

Xuixo farcit de crema de torró

Aigua, refrescos, vi, cafès, raïm, cotillón i ball de revetlla inclòs

120€ per persona



NOCHEVIEJA

2026/2027

TAPAS

Croqueta de gamba roja

Ravioli de pollo con cigalas

Suquet de pescado de roca con milhojas de patata al horno

ENTRANTE

Brioche de meloso de rabo de ternera con su jugo y verduras asadas

PRINCIPALES

Medallón de rape a la marinera con espuma de patata

Terrina de paletilla de cabrito con jugo de su asado y verduras al horno con hierbas de montaña

POSTRES

Postre refrescante de naranja

Xuixo relleno de crema de turrón

Agua, refrescos, vino, cafés, uvas, cotillón y baile de verbena incluidos

120€ por persona



L A C O M A

HOTEL RESTAURANT

* * *



RÉVEILLON DE SAINT-SYLVESTRE 2026/2027

TAPAS

Croquette de crevette rouge

Ravioli de poulet aux langoustines

Soupe de poissons de roche (« suquet ») et
mille-feuille de pommes de terre au four

ENTRÉE

Brioche au moelleux de queue de veau avec
son jus et légumes rôtis

PLATS PRINCIPAUX

Médailлон de lotte à la marinière avec mousse
de pommes de terre

Terrine d'épaule de chevreau avec son jus de
rôtissage et légumes au four aux herbes de
montagne

DESSERTS

Dessert rafraîchissant à l'orange

Xuixo farci à la crème de tourron

Eau, sodas, vin, cafés, raisins de la Saint-Sylvestre, cotillon et
bal de fête inclus

120€ par personne



NEW YEAR'S EVE 2026/2027

TAPAS

Red shrimp croquette

Chicken ravioli with langoustines

Rockfish stew with baked potato mille-feuille

STARTER

Tender veal tail brioche with its own jus and roasted vegetables

MAIN COURSES

Monkfish medallion *a la marinera* (seafood style) with potato foam

Terrine of shoulder of kid goat with roast juice and baked vegetables with mountain herbs

DESSERTS

Refreshing orange dessert

Xuixo filled with nougat cream

Water, soft drinks, wine, coffee, New Year's grapes, party favors (cotillón) and party dance included

120€ per person