

HOTEL ***
LA COMA

CASAMENTS

-

EL MENÚ



HOTEL ***
LA COMA

CASAMENTS, BATEJOS I
CELEBRACIONS
LA COMA

PROPOSTA D'APERITIUS A PEU DRET

Els aperitius a peu dret es realitzen, si les condicions climàtiques són favorables, als jardins del nostre hotel. La proposta està dividida en tres formats:

- *Taules de servei: elaboracions que es cuinen o preparen al moment.*
- *Servei còctel: plats servits directament pel nostre personal.*
- *Servei de sala: oferim també diferents plats principals per menjar a taula si es considera necessari*

En cas que les condicions climàtiques no siguin favorables, disposem d'una sala habilitada per fer l'aperitiu a l'interior, amb barra de begudes i diferents taules de servei. Aquesta sala té accés directe a la sala principal, que també es pot habilitar per a aquesta finalitat.

APERITIUS EN TAULES DE SERVEI (4 A ESCOLLIR)

- *Croquetes del Pont 9 fetes al moment*
- *Assortit de formatges catalans tallats al moment amb melmelades artesanes*
- *Fideus o arròs a la cassola fets al moment*
- *Pernil ibèric tallat al moment*
- *Brotxetes de carn a la brasa*
 - *Filet de vedella de Girona a la brasa amb sal Maldon*
 - *Cuixes de pollastre desossades amb oli d'herbes de muntanya*
 - *Magret d'ànec amb mel de Setcases*
- *Brotxetes de peix a la brasa*
 - *Gamba vermella*
 - *Bacallà amb pebrots del piquillo*
 - *Turbot amb patata al caliu*
 - *Escamarlà a la brasa amb cansalada ibèrica*
- *Panqueques*
 - *Botifarra de perol amb formatge Tou de Matamala i ceba confitada*
 - *Cansalada ibèrica de la Garrotxa amb mel de Setcases*
 - *Escalivada amb romesco*
 - *Dolces: xocolata i melmelades artesanes*



SERVEI CÒCTEL (7 A ESCOLLIR)

- *Vellut de tomàquet amb entrebancs*
- *Sopa de farigola llimonera*
- *Suquet de peix*
- *Bikinis de proximitat:*
 - *Botifarra negra amb formatge Tou de Matamala*
 - *Espatlla ibèrica amb formatge Golany*
 - *El de tota la vida, pernil dolç de Can Colom amb formatge tendre de vaca Muu Bee*
- *Cua de vedella de Girona sense feina en pa de brioix*
- *Tàrtar de vedella de Girona en pa de brioix*
- *Ravioli de patata amb salsa de ceps*
- *Caneló de melós de vedella amb cruixent de formatge*
- *Ravioli de gambes amb crema de múrgules*
- *Coca de recapte amb seitó i olivada*
- *Farcellet de pollastre amb escamarlans*
- *Croqueta de calamar amb allioli d'allis negres*
- *Mousse de foie amb codony i ametlla garrapinyada*
- *Crostini de tomàquet escalivat amb alfàbrega*



SERVEI DE SALA
PER PERSONA
(I A ESCOLLIR)

- *Filet de vedella de girona amb la seva salsa i milfulls de patata*
- *Cua de vedella sense feina amb escuma de patata*
- *Turbot al forn amb el seu suc, patata panadera i ceba confitada*
- *Cua de rap sense feina a la marinera*
- *Cuixa d'ànec a la Taronja amb parmentier de carbassa*
- *Arròs a la cassola de sípia i ceps*
- *Galta de vedella amb ratafia*



PASTISSOS ELABORATS AL NOSTRE
OBRADOR
(I A ESCOLLIR)

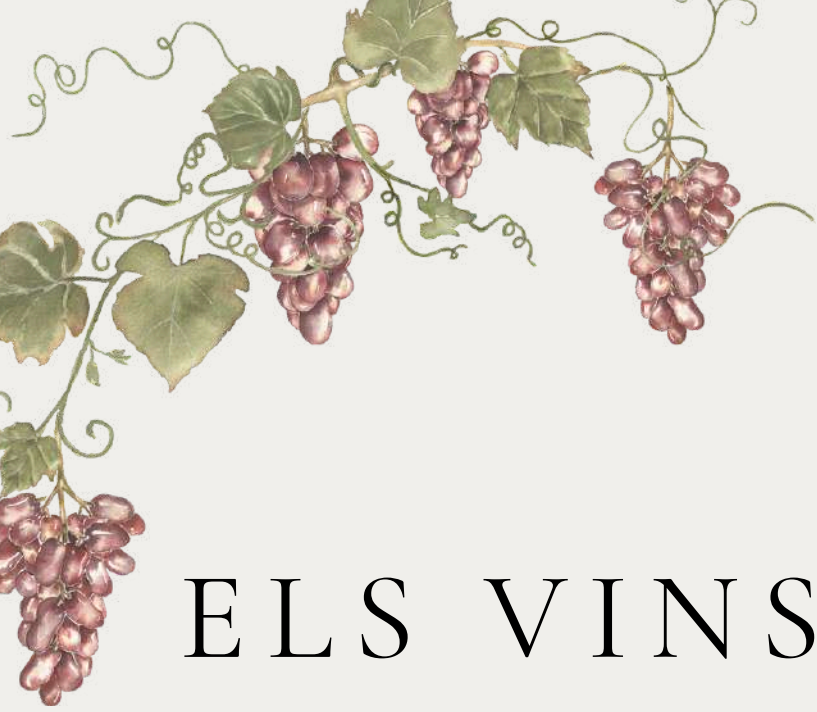
- *Pastís de mousse d'avellanes amb crocant*
- *Pastís de llimona*
- *Sant Marc*
- *Pastís Sacher*
- *Pastís Sara*
- *Pastís de maduixes amb nata*
- *Pastís de formatge*





ELS VINS NEGRES

- *D.O. RIOJA. Marqués de Murrieta Reserva*
- *D.O. RIBERA DEL DUERO: Cepa Gavilán crianza “Viña Pedrosa”*
- *D.O. TERRA ALTA: Clua Il·lusió*
- *D.O. EMPORDÀ: Finca Malaveïna*
- *D.O. MONTSANT: La Florens*
- *D.O. PRIORAT: INICI Celler Merum Priorati*



ELS VINS BLANCS

- *D.O. PENEDÈS Can Bas (Muscat de gra petit)*
- *D.O. TERRA ALTA Clua il·lusió (Garnatxa blanca)*
- *D.O. RUEDA Bela (verdejo)*
- *D.O. RIAS BAIXAS: Pazo Señorans (albariño)*
- *D.O. VALDEORRAS: Lua Do Sil (godello)*



VINS ESCUMOSOS

- *D.O. CAVA Pere Venture Brut
Nature Tresor*
- *D.O. CAVA Pere Venture Brut
Rosé Tresor*

EL RACÓ DEL VERMUT

- *VERMUTH ANTIC blanc i
negre*
- *VERMUT FOT-LI rosat i negre*
- *LUSTAU Rosat, Negre i blanc*