



## BODAS LA COMA

### PROPUESTA DE APERITIVOS DE PIE

*Los aperitivos de pie se realizan, si las condiciones meteorológicas lo permiten, en los jardines de nuestro hotel. La propuesta está dividida en tres formatos:*

- *Mesas de servicio: elaboraciones que se cocinan o preparan al momento.*
- *Servicio cóctel: platos servidos directamente por nuestro personal.*
- *Servicio de sala: ofrecemos también diferentes platos principales para comer en mesa si se considera necesario.*

*En caso de condiciones meteorológicas desfavorables, disponemos de una sala interior habilitada para el aperitivo, con barra de bebidas y diferentes mesas de servicio. Esta sala tiene acceso directo al salón principal, que también puede habilitarse para esta finalidad.*

**80€ x persona**

## APERITIVOS EN MESAS DE SERVICIO ( 4 A ELEGIR )

- *Croquetas del Pont 9 hechas al momento*
- *Surtido de quesos catalanes cortados al momento con mermeladas artesanas*
- *Fideos o arroz en cazuela hechos al momento (+4€)*
- *Jamón ibérico cortado al momento (+5€)*
- *Brochetas de carne a la brasa*
  - *Solomillo de ternera de Girona a la brasa con sal Maldon*
  - *Muslos de pollo deshuesados con aceite de hierbas de montaña*
  - *Magret de pato con miel de Setcases*
- *Brochetas de pescado a la brasa*
  - *Gamba roja*
  - *Bacalao con pimientos del piquillo*
  - *Rodaballo con patata al rescoldo*
  - *Cigala a la brasa con panceta ibérica*
- *Panqueques*
  - *Butifarra de perol con queso Tou de Matamala y cebolla confitada*
  - *Panceta ibérica de La Garrotxa con miel de Setcases*
  - *Escalivada con romesco*
  - *Dulces: chocolate y mermeladas artesanas*



## SERVICIO CÓCTEL (7 A ELEGIR)

- *Crema de tomate con tropezones*
- *Sopa de tomillo limonero*
- *Guiso de pescado*
- *Bikinis de proximidad:*
- *Butifarra negra con queso Tou de Matamala*
- *Paleta ibérica con queso Golany*
- *El clásico, jamón dulce de Can Colom con queso tierno de vaca Muu Bee*
- *Carrillera de ternera de Girona en pan brioche*
- *Tartar de ternera de Girona en pan brioche (+2€)*
- *Ravioli de patata con salsa de setas*
- *Canelón de meloso de ternera con crujiente de queso*
- *Ravioli de gambas con crema de colmenillas (+2€)*
- *Coca de recapte con anchoa y olivada*
- *Saquito de pollo con cigalas*
- *Croqueta de calamar con alioli de ajo negro*
- *Mousse de foie con membrillo y almendra garrapiñada*
- *Crostini de tomate asado con albahaca*



SERVICIO DE SALA  
+ 20 € POR PERSONA  
(1 A ELEGIR)

- *Solomillo de ternera de Girona con su salsa y milhojas de patata (+5€)*
- *Carrillera de ternera con espuma de patata*
- *Rodaballo al horno con su jugo, patata panadera y cebolla confitada (+5€)*
- *Cola de rape en salsa marinera (+5€)*
- *Muslo de pato a la naranja con puré de calabaza*
- *Arroz en cazuela con sepia y setas*
- *Carrillera de ternera con ratafía*



PASTELES ELABORADOS  
EN NUESTRO OBRADOR  
(1 A ELEGIR)

- *Pastel de mousse de avellanas con crocante*
- *Pastel de limón*
- *San Marcos*
- *Pastel Sacher*
- *Pastel Sara*
- *Pastel de fresas con nata*
- *Pastel de queso*





# VINOS TINTOS

- *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*



# VINOS BLANCOS

- *D.O. PENEDÈS Can Bas (Muscat de grano pequeño)*
- *D.O. TERRA ALTA Clua il·lusió (Garnacha blanca)*
- *D.O. RUEDA Bela (Verdejo)*
- *D.O. RIAS BAIXAS: Pazo Señorans (Albariño)*
- *D.O. VALDEORRAS: Lua Do Sil (Godello)*





HOTEL \*\*\*  
**LA COMA**

# VINOS ESPUMOSOS

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

## EL RINCÓN DEL VERMUT

- *VERMUT ANTIC blanco y  
negro*
- *VERMUT FOT-LI rosado y  
negro*
- *LUSTAU rosado, negro y blanco*