

HOTEL ***
LA COMA

BODAS

-

EL MENU



HOTEL ***
LA COMA

BODAS, BAUTIZOS Y
CELEBRACIONES
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.

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*
- *Jamón ibérico cortado al momento*
- *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*
- *Ravioli de patata con salsa de setas*
- *Canelón de meloso de ternera con crujiente de queso*
- *Ravioli de gambas con crema de colmenillas*
- *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
POR PERSONA
(1 A ELEGIR)

- *Solomillo de ternera de Girona con su salsa y milhojas de patata*
- *Carrillera de ternera con espuma de patata*
- *Rodaballo al horno con su jugo, patata panadera y cebolla confitada*
- *Cola de rape en salsa marinera*
- *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)*



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*