



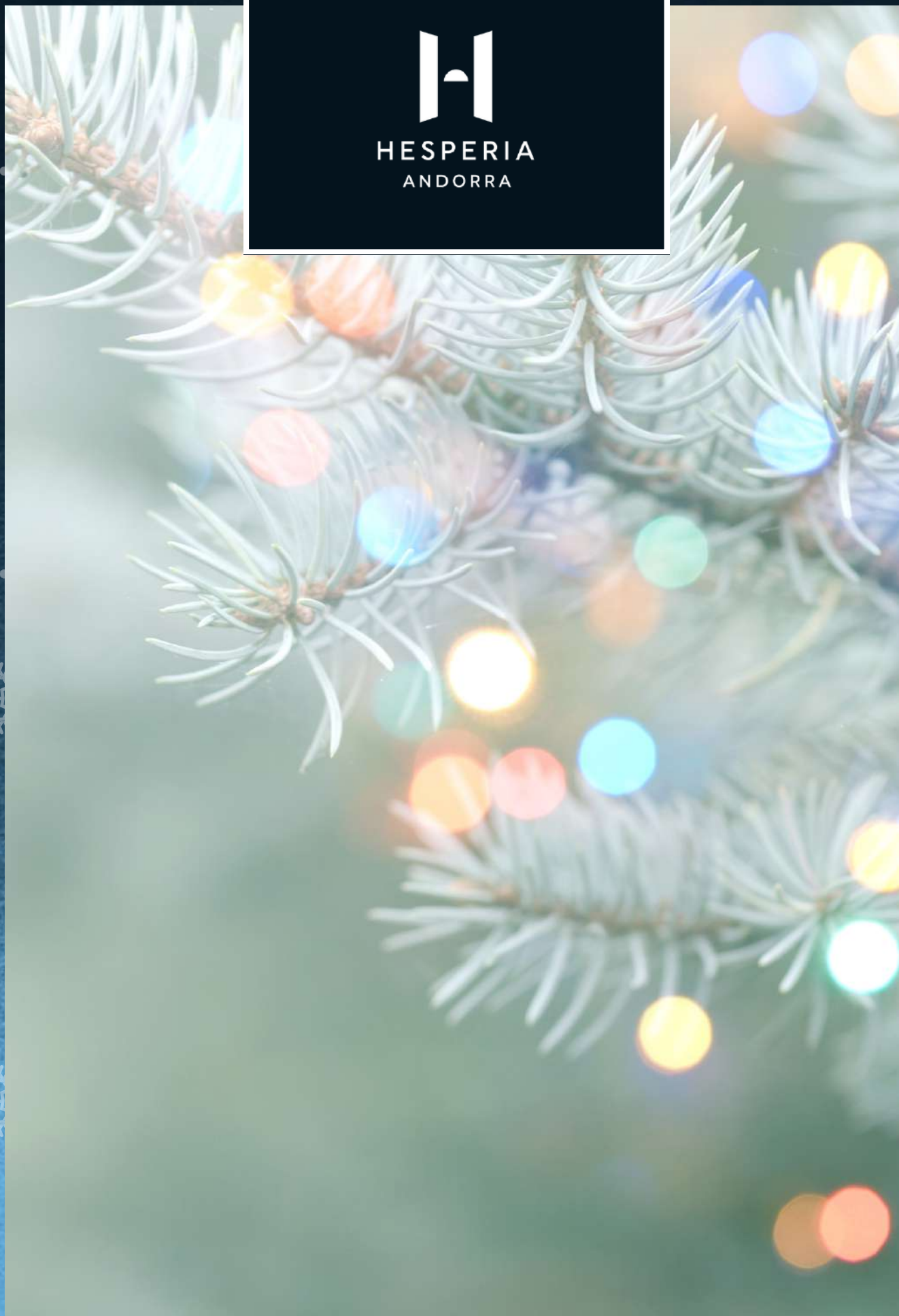
MENÚS

PER A
CELEBRAR
EL NADAL

2025



HESPERIA
ANDORRA



Sopar Nit de Nadal

24 desembre 2025

APERITIU

CROQUETES DE CALAMAR

MILFULLS DE PATATA AMB PERNIL IBÈRIC

PRIMER PLAT

GALETS MAR I MUNTANYA

Farcits de pollastre i gambes, servits en un suau brou de gambes

SEGUNDO PASE

ROTLLE DE SALMÓ

acompanyat de verdures de temporada a la brasa i delicats tocs de llimona

TERCER PLAT

GALTA DE PORC

Cuita a baixa temperatura, banyada amb una salsa de bolets de muntanya i el seu propi suc de cocció, sobre un puré cremós de carbassa amb gingebre

POSTRES

TRILOGIA CATALANA

La nostra versió dels clàssics: panellets, crema catalana i neules

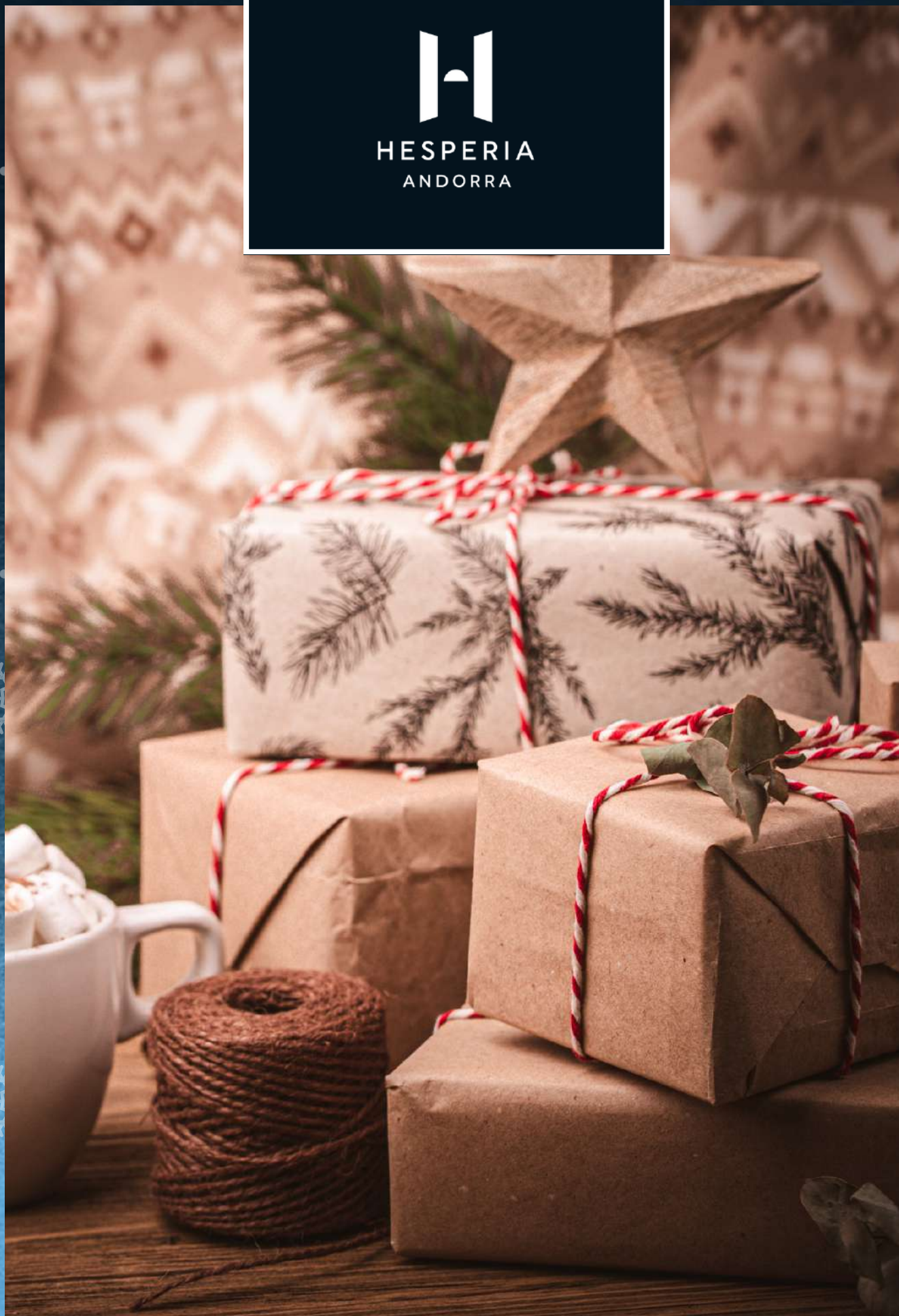
Assortiment de dolços nadalencs

45,00€

Preu per persona, IGI Inclós.
Bodega no inclosa.



HESPERIA
ANDORRA



Dinar de Nadal

25 desembre 2025

APERITIU

CROQUETÓN DE BOLETS DE MUNTANYA

Cremós croquetón de bolets amb allioli d'allis rostits

PRIMER PLAT

MONIATO AL FORN

farcit de botifarra negra de pagès i tocs de chimichurri, gratinat amb formatge Orri de la casa Raubert

SEGON PLAT

BACALLÀ EN FLAMES

confitat i fumat, acompanyat de calçots a la brasa i salsa romesco

TERCER PASE

POLLASTRE ROSTIT

Rotlle de pollastre farcit de pinyons i prunes, embolcallat amb cansalada, amb carxofes i pastanagues confitades. Enfornat en papillota i glacejat amb salsa de soja i mel

POSTRES

TRONC DE NADAL

La nostra versió inspirada en un rotlle de canyella

Assortiment de dolços nadalencs

45,00€

Preu per persona, IGI Inclós.
Bodega no inclosa.



HESPERIA
ANDORRA



Dinar de Sant Esteve

26 desembre 2025

APERITIU

BLACK BRIOCHE

torrat amb tàrtar de bou marinat i coronat amb ou de guatlla

PRIMER PLAT

CANELÓ DE MUNTANYA

farcit de conill brasejat durant tres hores, banyat amb una beixamel trufada i coronat amb formatge parmesà

SEGON PLAT

MAGRET D'ÀNEC

marinat amb salsa Hoisin amb gíngebre i all, acompanyat de cabdells a la brasa i acabat amb un toc d'oli de sèsam

TERCER PLAT

SUQUET

de llobarro, cloïsses i gambes

POSTRES

LES NOSTRES NEULES

farcides de cremós de formatge mató i fruits secs, banyades amb mel de muntanya

Assortiment de dolços nadalencs

45,00€

Preu per persona, IGI Inclòs.
Bodega no inclosa.



HESPERIA
ANDORRA



Sopar de Gala

31 desembre 2025

APERITIU

CÒCTEL DE BENVINGUDA

Taula de formatges i embotits del país

Pernil ibèric

Selecció de mossegades per a tots els gustos, amb tendències catalanes i asiàtiques

PRIMER PLAT

CANELÓ DE MAR

elaborat amb pasta casolana i tinta de calamar, farcit de bacallà fumat i acompanyat d'una beixamel d'ají groc

SEGON PLAT

RACK DE XAI

Costelles de xai a la brasa sobre un puré de moniatos rostits i un chimichurri de muntanya amb tocs de mel, romaní, figues i formatge de cabra

TERCER PLAT

RÈMOL I CARABINER

Rèmol al forn amb cabdells i carabiner a la brasa, servits sobre un bisque cremós

POSTRES

TEXTURES D'AVELLANA

Cremós d'avellanes sobre una terra de xocolata, coco i cafè

Assortiment de dolços nadalencs

Raïm de la sort

Cotilló

DJ i festa amb barra lliure fins les 2:30h

230,00€

Preu per persona, IGI Inclós.
Bodega inclosa.

Celler

Sopar de Gala

31 desembre 2025



EXCELLENS VERDEJO D.O. RUEDA 2024

Marqués de Cáceres

Vi blanc jove, fresc i aromàtic, amb notes d'aranja, poma verda i un suau toc floral. Ideal per maridar amb peixos, mariscs i entrants lleugers.

EXCELLENS ROSÉ D.O.CA. RIOJA 2024

Marqués de Cáceres

Rosat pàl·lid, elegant i delicat, amb aromes de préssec, flors silvestres i matisos de fruites d'os. Fresc, equilibrat i amb un final persistent.

EXCELLENS CUVÉE D.O.CA. RIOJA 2020

Marqués de Cáceres

Vi negre criança elaborat amb Tempranillo. Presenta aromes de fruits vermells madurs, notes de regalèssia, espècies suaus i un toc torrat. Tanins arrodonits i una elegant persistència en boca.

MILESIMÉ CHARDONNAY 2019 GRAN RESERVA BRUT

Juvé & Camps

Cava elegant i cremós, amb notes de fruita blanca madura i tocs de rebosteria. Bombolla fina i persistent, sabor equilibrat i final llarg. Perfecte per maridar amb peixos, mariscs i carns blanques.

AIGUA MINERAL I REFRESCOS

CAFÈ I INFUSIONS

The image features a dark blue header with a white border containing the Hesperia Andorra logo. The logo consists of a stylized white 'H' above the words 'HESPERIA' and 'ANDORRA' in a sans-serif font. The background is a warm, bokeh-style photograph of Christmas lights, with a pair of feet in the foreground wearing socks that have a Santa Claus face design. The entire image is framed by a blue border decorated with white snowflakes and dots.

H
HESPERIA
ANDORRA

Menú Infantil per a aquestes festes



ENTRANT

CANELÓ DE PORC

Farcit de porc brasejat gratinat amb formatge parmesà

PRINCIPAL

ESCALOPA DE POLLASTRE

Medalló de pit de pollastre cruixent amb puré cremós de patates

POSTRES

GELAT DE NATA

amb encenalls de xocolata, crumble d'ametlles i salsa de dolç de llet

Assortiment de dolços nadalencs

24 de desembre
25 de desembre
26 de desembre

22,50€

Preu per nen, IGI Inclós.
Bodega no inclosa.

31 de desembre

115,00€

Preu per nen, IGI Inclós.
Bodega inclosa.

Hesperia Andorra

C. del Prat Gran, 3-5, AD700
Escaldes-Engordany, Andorra

Reserves i/o consultes

Telf: +376 760 760 | +376 627 398

Email: rsv.hhandorra@hesperia.com | zdiaz@hesperia.com

hesperia.com