



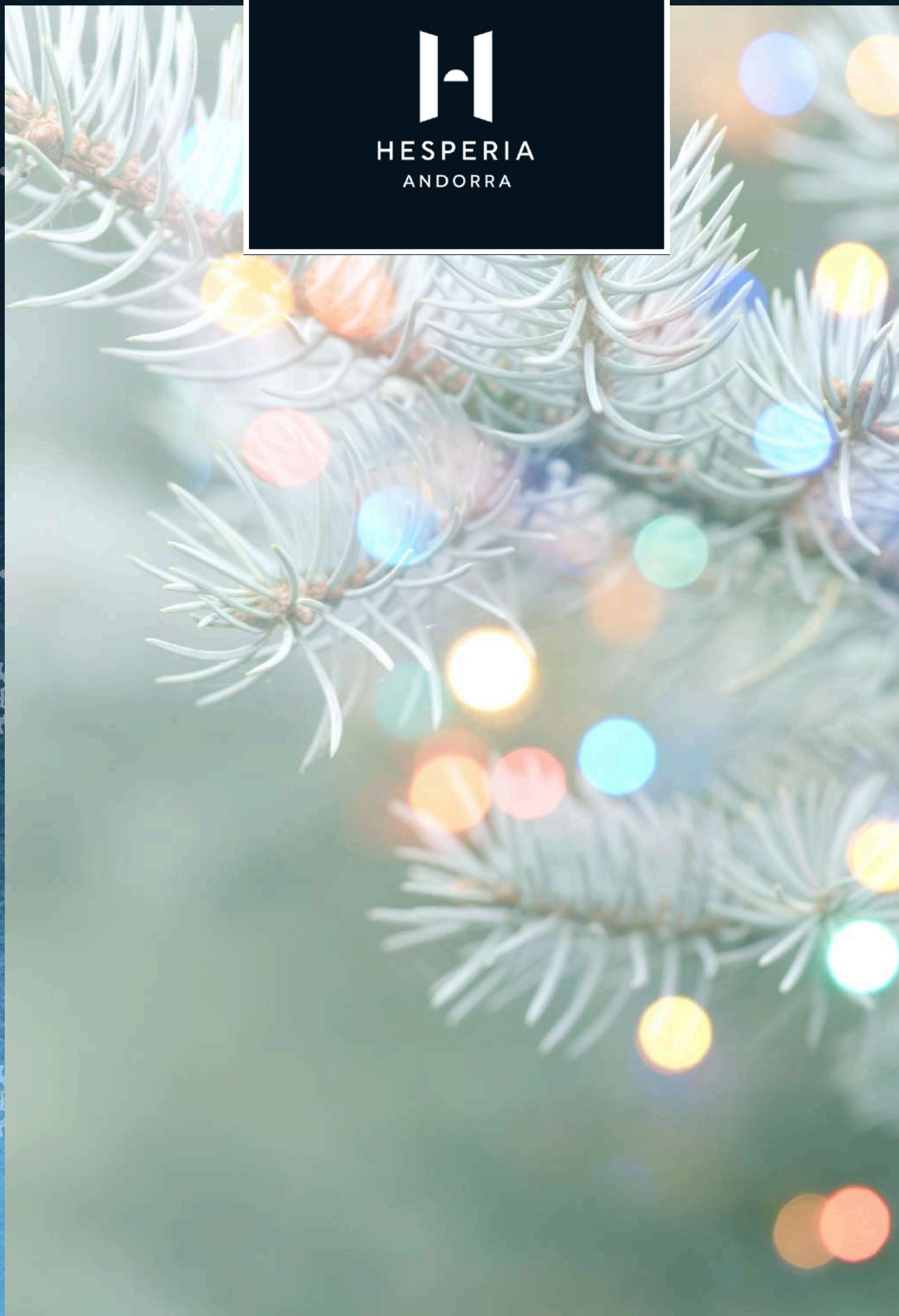
MENUS

POUR
CÉLÉBRER
NOËL

2025



HESPERIA
ANDORRA



Dîner du Réveillon de Noël

24 décembre 2025

AMUSE-BOUCHES

CROQUETTES DE CALMAR

MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON IBÉRIQUE

PREMIER PLAT

GALETS TERRE ET MER

farcis au poulet et aux crevettes, servis dans un délicat bouillon de crevettes

DEUXIÈME PLAT

ROULEAU DE SAUMON

accompagné de légumes de saison grillés et de délicates touches de citron

TROISIÈME PLAT

JOUE DE PORC

cuite à basse température, nappée d'une sauce aux champignons des montagnes et de son propre jus, servie sur une purée onctueuse de potiron au gingembre

DESSERT

TRILOGIE CATALANE

Notre version des classiques : panellets, crème catalane et neules

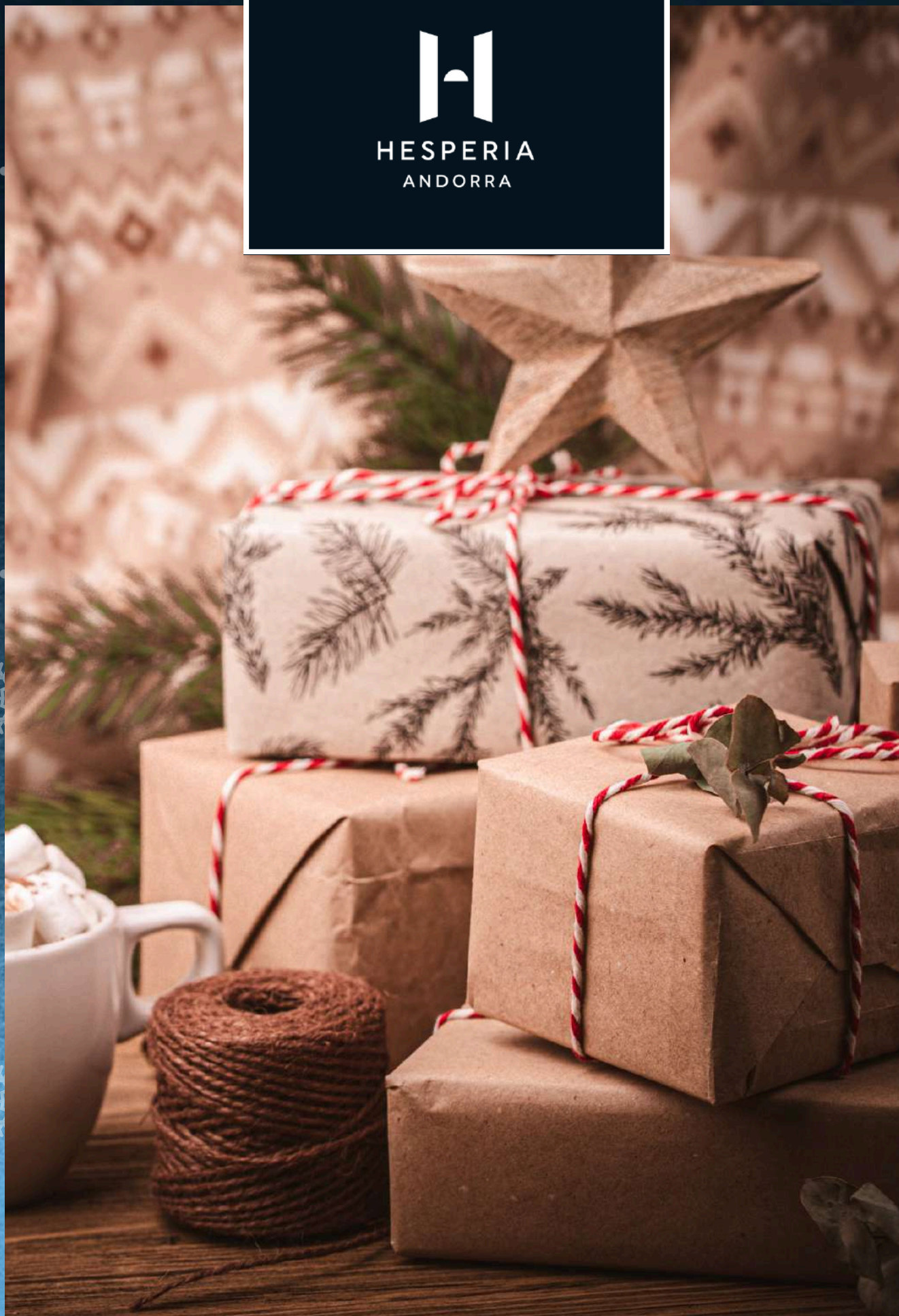
Assortiment de douceurs de Noël

45,00€

Prix par personne, IGI inclus.
Cave non incluse.



HESPERIA
ANDORRA



Déjeuner de Noël

25 décembre 2025

AMUSE-BOUCHE

CROQUETTE AUX CHAMPIGNONS DES MONTAGNES

Croquette onctueuse de champignons avec aïoli à l'ail rôti

PREMIER PLAT

PATATE DOUCE RÔTIE

farcies à la butifarra negra artisanale et relevées d'une touche de chimichurri, gratinées avec le fromage Orri de la maison Raubert

DEUXIÈME PLAT

MORUE EN FLAMMES

confite et légèrement fumée, accompagnée de calçots grillés et de sauce romesco

TROISIÈME PLAT

POULET RÔTI

Rouleau de poulet farci de pignons et de pruneaux, enveloppé de lard, avec artichauts et carottes confites. Cuit en papillote et glacé à la sauce soja et miel

DESSERT

BÛCHE DE NOËL

Notre version inspirée du roulé à la cannelle

Assortiment de douceurs de Noël

45,00€

Prix par personne, IGI inclus.
Cave non incluse.



HESPERIA
ANDORRA



Déjeuner de la Saint-Étienne

26 décembre 2025

AMUSE-BOUCHE

BLACK BRIOCHE

Brioche toastée au tartare de bœuf mariné, surmontée d'un œuf de caille

PREMIER PLAT

CANNELLONI DE LA MONTAGNE

farcis au lapin braisé pendant trois heures, nappés d'une béchamel truffée et gratinés au parmesan

DEUXIÈME PLAT

MAGRET DE CANARD

mariné dans une sauce Hoisin au gingembre et à l'ail, accompagné de laitues grillées et relevé d'une touche d'huile de sésame

TROISIÈME PLAT

SUQUET

Ragoût catalan de bar, palourdes et crevett

DESSERT

NOS NEULES

garnies de fromage mató crémeux et de fruits secs, nappées de miel de montagne

Assortiment de douceurs de Noël

45,00€

Prix par personne, IGI inclus.
Cave non incluse.



HESPERIA
ANDORRA



Dîner de Gala

31 décembre 2025



AMUSE-BOUCHES

COCKTAIL DE BIENVENUE

Assortiment de fromages et de charcuteries du pays

Jambon ibérique

Sélection de bouchées pour tous les goûts, aux influences catalanes et asiatiques

PREMIER PLAT

CANNELLONI DE LA MER

préparé avec des pâtes maison et de l'encre de calmar, farci de morue fumée et accompagné d'une béchamel au aji amarillo

DEUXIÈME PLAT

CARRÉ D'AGNEAU

Côtelettes d'agneau grillées sur une purée de patates douces rôties et un chimichurri montagnard aux touches de miel, romarin, figues et fromage de chèvre

TROISIÈME PLAT

TURBOT ET CREVETTE ROYALE

Turbot rôti avec laitues grillées et crevette royale, servis sur un bisque crémeux

DESSERT

TEXTURES DE NOISETTE

Crème de noisettes sur un crumble de chocolat, noix de coco et café

Assortiment de douceurs de Noël

Raisins du bonheur

Coffret de fête

DJ et soirée avec bar libre jusqu'à 2h30

230,00€

Prix par personne, IGI inclus.
Cave incluse.

Vins

Cena de Gala

31 diciembre 2025



EXCELLENS VERDEJO D.O. RUEDA 2024

Marqués de Cáceres

Vin blanc jeune, frais et aromatique, aux notes de pamplemousse, de pomme verte et à la touche florale subtile. Idéal pour accompagner poissons, fruits de mer et entrées légères.

EXCELLENS ROSÉ D.O.CA. RIOJA 2024

Marqués de Cáceres

Rosé pâle, élégant et délicat, aux arômes de pêche, de fleurs sauvages et de fruits à noyau. Frais, équilibré et à la finale persistante.

EXCELLENS CUVÉE D.O.CA. RIOJA 2020

Marqués de Cáceres

Vin rouge *crianza* élaboré à partir de Tempranillo. Arômes de fruits rouges mûrs, notes de réglisse, d'épices douces et touche grillée. Tanins ronds et finale élégante et persistante.

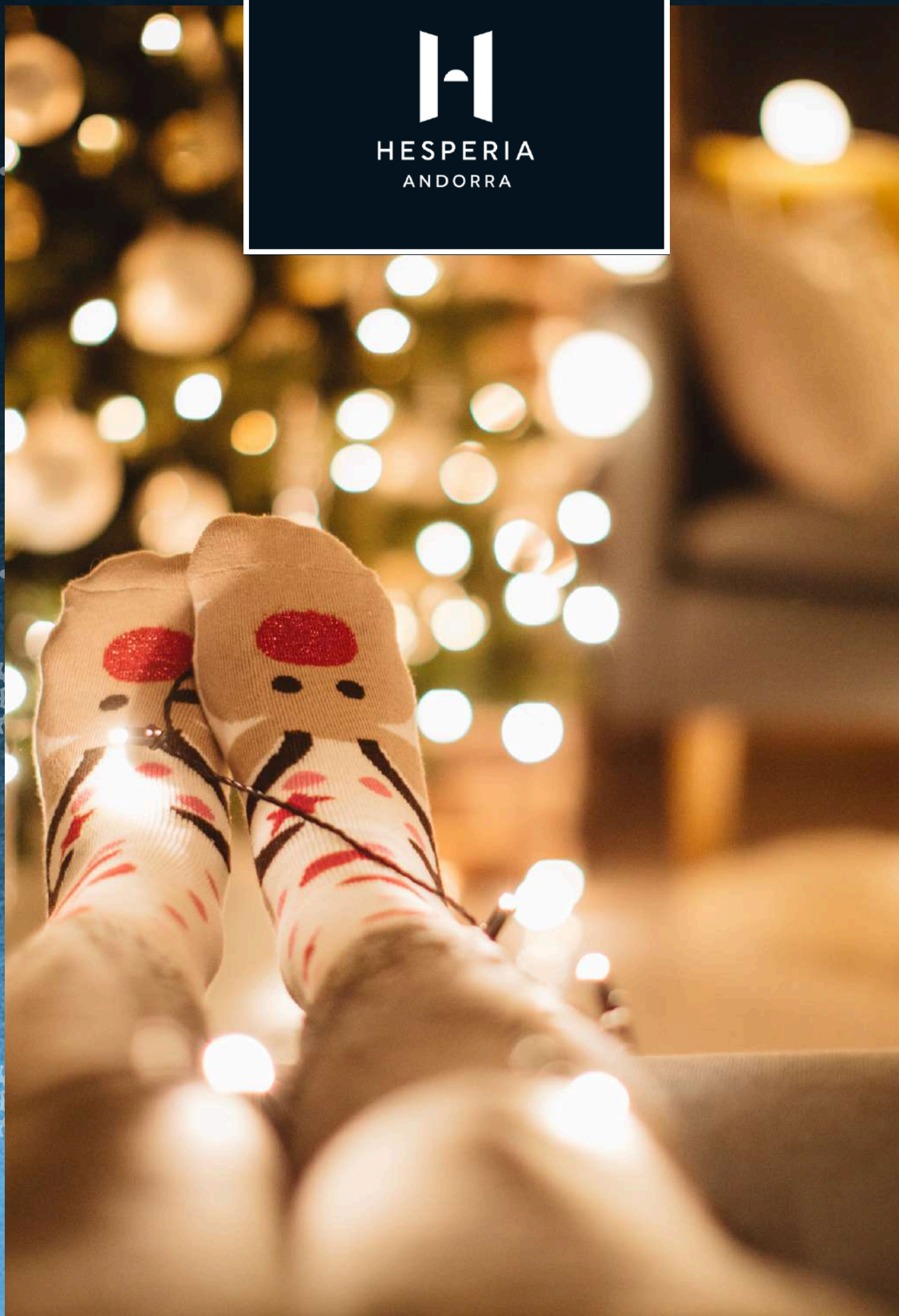
MILESIMÉ CHARDONNAY 201 GRAN RESERVA BRUTA

Juvé & Camps

Cava élégant et crémeux, aux notes de fruits blancs mûrs et de pâtisserie. Bulles fines et persistantes, saveur équilibrée et finale longue et raffinée. Parfait pour accompagner les poissons, les fruits de mer et les viandes blanches.

EAU MINÉRALE ET BOISSONS SANS ALCOOL

CAFÉ ET INFUSIONS



Menu Enfant pendant les fêtes



ENTRÉE

CANNELLONI DE PORC

farcis de porc braisé et gratinés au parmesan

PLAT PRINCIPAL

ESCALOPE DE POULET

Médailon de blanc de poulet croustillant avec purée crémeuse de pommes de terre

DESSERT

GLACE À LA CRÈME

avec pépites de chocolat, crumble aux amandes et sauce au dulce de leche

Assortiment de douceurs de Noël

24 décembre
25 décembre
26 décembre

22,50€

Prix par enfant, IGI inclus.
Boissons non incluses.

31 décembre

115,00€

Prix par enfant, IGI inclus.
Boissons incluses.

Hesperia Andorra

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

Réservations et/ou renseignements

Tél: +376 760 760 | +376 627 398

E-mail: rsv.hhandorra@hesperia.com | zdiaz@hesperia.com

hesperia.com