

# Oferta gastronómica de eventos

## Prepárate para abrir todos los sentidos

Déjate cautivar por nuestra carta de eventos, donde cada plato es una creación única que combina los sabores clásicos con técnicas modernas, ofreciéndote una experiencia gastronómica inolvidable.



**L'ISARD**  
RESTAURANT

Avda. Meritxell 34, Andorra la Vella  
Tel. & Whatsapp: + 376 631 876  
esdeveniments@hotelisard.com  
www.restaurantisard.com

  
**CUINA**  
TRADICIONAL  
D'ANDORRA

# Menú Eventos

**48.00€**

I.G.I. incluido

## Snacks de bienvenida

Crujientes de oliva negra, piruletas de parmesano,  
grissinis de cereales con jamón de pato

## Pica-pica en la mesa

Pan de cristal con tomate y jamón Ibérico

\*\*\*

Canelón de asado crujiente con salsa de foie

\*\*\*

Rollitos de berenjena con brandada  
de bacalao y salsa de piquillos

\*\*\*

Huevo poché con espuma de patata  
trufada y cecina de potro casera

\*\*\*

Endivias con roquefort, nueces y manzana verde

## Plato principal

Bacalao con sanfaina y crujiente de berenjena

o

Wellington de solomillo de cerdo ibérico con  
verduritas glaseadas y salsa de Oporto

## Postre

Tarta de queso casera con espuma de fruta de la pasión

Aguas, vino blanco y vino tinto de nuestra bodega. Cafés



**L'ISARD**

RESTAURANT

# Menú Eventos

## Cocina tradicional de Andorra

---

**48.00€**

I.G.I. incluido

---

### Aperitivos para compartir

Embutidos y quesos de Andorra con pan de cristal y tomate

\*\*\*

Agridulce de jamón

### Entrantes de degustación

Nuestro *trinxat* con panceta curada y piparras

\*\*\*

Escudella andorrana

### Plato principal

Bacalao a la andorrana

o

Cordero al horno relleno de chirivía, patata  
al "caliu" y espuma de queso borla

### Postre

Coca de canal con crema andorrana quemada y ratafía

o

Tostada de santa teresa con helado de avellana

---

Aguas, vino blanco y vino tinto de nuestra bodega. Cafés



# Menú Eventos

Vegeteriano

---

**48.00€**

I.G.I. incluido

---

## Snacks de bienvenida

Crujientes de oliva negra y piruletas de parmesano

## Pica-pica en la mesa

Ensalada de quinoa con aguacate y vinagreta de verduras

\*\*\*

Carpaccio de calabacín con queso fresco

\*\*\*

Huevo poché con espuma de calabacín

\*\*\*

Tostaditas de queso brie con miel de andorra

\*\*\*

Tomates de ramo con pesto

## Plato principal

Arroz de verduras escalivadas con mayonesa de kimchi

## Postre

Nuestro tiramisú

---

Aguas, vino blanco y vino tinto de nuestra bodega. Cafés



**L'ISARD**

RESTAURANT

# Menú Eventos

**68.00€**

I.G.I. incluido

## Aperitivos de bienvenida

Brioche de pollo de corral con mayonesa  
de ciruelas y cebolla encurtida

\*\*\*

Crema de puerros con caviar de huevas de trucha

\*\*\*

Rollito de tartar de pulpo con salmón

## Entrante

Cóctel de marisco con helado de salsa  
rosa y esferificaciones de piña

o

Coca de foie con verduritas y ensalada

## Plato principal

Medallón de rape con panceta, salsa  
de cangrejo de río y espárragos verdes

o

Rabo de buey relleno de foie, salsa de vermut y rebozuelos

## Pre-postres

Sorbete de hierbas de Andorra y cítricos

## Pastel a elegir

Pastel Massini, Pastel Red Velvet o Pastel Sacher

Bodega, agua y café incluidos



**L'ISARD**

RESTAURANT