

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.



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

Sorbet 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