

Oferta gastronòmica d'esdeveniments

Prepara't per obrir tots els sentits

Deixa't captivar per la nostra carta d'esdeveniments, on cada plat és una creació única que combina els sabors clàssics amb tècniques modernes, oferint-te una experiència gastronòmica inoblidable.



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 Esdeveniments

42.00€

I.G.I. inclòs

Snacks de benvinguda

Cruixents d'oliva negra, piruletes de parmesà i
grissinis de cereals amb pernil d'ànec

Entrant

Ous poché ecològics 1900 de Canillo, amb escuma de patata
del bufet trufada i encenalls de pernil

ó

Amanida cèsar amb cabdells i esferes
de formatge parmesà

Plat principal

Corvina amb parmentier i olivada d'oliva calamata

ó

Melós de vedella amb puré de moniato i salsa de ceps

Postres

Pastís Massini amb crema de cafè

ó

Capritx de xocolata amb gelat de
vainilla i oli d'arbequina

Aigües, vi blanc i vi negre del nostre celler. Cafès



L'ISARD

RESTAURANT

Menú Esdeveniments

52.00€

I.G.I. inclòs

Snacks de benvinguda

Cruixents de sobrassada i pecorino, coca de gambeta i grissinis de cereals amb pernil d'ànec

Pica-pica a la taula

Pa de vidre amb tomàquet i pernil ibèric

Caneló de rostit cruixent amb salsa de foie

Brandada de bacallà amb pa de gamba i olivada

Escuma de carbassa amb ous poché i formatge Idiazabal

Cabdells amb codonyat i formatge gorgonzola
i vinagreta d'all tendre

Plat principal

La nostra truita de riu a l'andorrana amb crema d'ametlles i ous
ó

Wellington de filet de porc ibèric
amb verduretes glacejades i salsa d'Oporto

Postres

Pastís de formatge casolà amb escuma de fruita de la passió

Aigües, vi blanc i vi negre del nostre celler. Cafès



L'ISARD

RESTAURANT

Menú Esdeveniments

72.00€

I.G.I. inclòs

Aperitiu de benvinguda

Brioix amb tàrtar de vedella i caviar d'arengada

Crema de porros amb caviar d'ous de truita de riu

Tàrtar de fuet amb torradetes

Entrant

Vieires al forn amb persillada

ó

Coca de foie amb verduretes i amanida fresca

Plat principal

Medalló de rap amb cansalada,
salsa de cranc de riu i espàrrecs verds

ó

Cua de bou farcida de foie, salsa de vermut i rossinyols

Pre-Postres per a tothom

Sorbet d'herbes d'Andorra i cítrics

Pastís a escollir

Pastís Massini, Pastís Red Velvet ó Pastís Sacher

Aigües, vi blanc i vi negre del nostre celler. Cafès



L'ISARD

RESTAURANT

Menú Esdeveniments

Cuina tradicional d'Andorra

48.00€

I.G.I. inclòs

Aperitius per a compartir

Embotits i formatges d'Andorra amb pa de vidre i tomàquet

Agre-dolç de pernil

Entrants de degustació

El nostre trinxat amb cansalada curada i piparres

Escudella andorrana

Plat principal

Bacallà a l'andorrana

ó

Xai al forn farcit de xirivia, patata al caliu i escuma de formatge borla

Postres

Coca de canal amb crema andorrana cremada i ratafia

ó

Torrada de Santa Teresa amb gelat d'avellana

Aigües, vi blanc i vi negre del nostre celler. Cafès



Menú Esdeveniments

Vegeterià

48.00€

I.G.I. inclòs

Snacks de benvinguda

Cruixents d'oliva negra i piruletes de parmesà

Pica-pica a la taula

Amanida de quinoa amb alvocat i vinagreta de verdures

Carpaccio de carabassó amb formatge fresc

Ou poxè amb escuma de carabassó

Torrades de formatge brie amb mel d'Andorra

Tomàquets de branca amb pesto

Plat principal

Arròs de verdures escalivades amb maionesa de kimchi

Postres

El nostre tiramisú

Aigües, vi blanc i vi negre del nostre celler. Cafès



L'ISARD

RESTAURANT