

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

42.00€

I.G.I. incluido

Snacks de bienvenida

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

Entrante

Huevos poché ecológicos 1900 de Canillo, con
espuma de patata del bufet trufada y virutas de jamón

o

Ensalada César con cogollos y
esferas de queso parmesano

Plato principal

Corvina con parmentier y olivada de aceituna kalamata

o

Meloso de ternera con puré de boniato
y salsa de boletus

Postre

Pastel Massini con crema de café

o

Capricho de chocolate con helado de
vainilla y aceite de arbequina

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



L'ISARD

RESTAURANT

Menú Eventos

52.00€

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

Brandada de bacalao con pan de gamba y olivada

Espuma de calabaza con huevos poché y queso Idiazabal

Cogollos con membrillo, queso gorgonzola
y vinagreta de ajo tierno

Plato principal

Nuestra trucha de río a la andorrana con
crema de almendras y huevas de trucha

o

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

Postre

Pastel de queso casero con espuma de fruta de la pasión

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



L'ISARD

RESTAURANT

Menú Eventos

72.00€

I.G.I. incluido

Aperitivos de bienvenida

Brioche con tartar de ternera y caviar de arenque

Crema de puerros con caviar de huevas de trucha

Tartar de fuet con tostaditas

Entrante

Vieiras al horno con persillada

o

Coca de foie con verduritas y ensalada fresca

Plato principal

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

o

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

Pre-postres para todos

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

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