

Offre gastronomique pour événements

Préparez-vous à ouvrir tous les sens

Laissez-vous séduire par notre menu événement, où chaque plat est une création unique qui allie saveurs classiques et techniques modernes, vous offrant une expérience gastronomique inoubliable



L'ISARD
RESTAURANT

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



Menu Événements

42.00€

I.G.I. inclus

Snacks de bienvenue

Croquants de sobrasada et pecorino, coca de crevette et gressins de céréales au jambon de canard

Entrée

Œufs pochés biologiques 1900 de Canillo, avec mousse de pomme de terre del bufet truffée et éclats de jambon

ou

Salade césar avec sucrine et sphères de fromage parmesan

Plat principal

Corvina avec parmentier et tapenade d'olive kalamata

ou

Mijoté de veau avec purée de patate douce et sauce aux cèpes

Dessert

Gâteau Massini avec crème au café

ou

Délice de chocolat avec glace à la vanille et huile d'arbequina

Eaux, vin blanc et vin rouge de notre cave. Cafés



L'ISARD

RESTAURANT

Menu Événements

48.00€

I.G.I. inclus

Snacks de bienvenue

Croquants de sobrasada et pecorino, coca de crevette et gressins de céréales au jambon de canard

Entrées à la table

Pain de cristal avec tomate et jambon ibérique

Cannelloni de rôti croustillant avec sauce foie gras

Brandade de morue avec pain de crevette et tapenade

Mousse de potiron avec œufs pochés et fromage Idiazabal

Sucrines avec pâte de coing, fromage gorgonzola et vinaigrette d'ail tendre

Plat principal

Notre truite de rivière à l'andorrane avec crème d'amandes et œufs de truite

ou

Wellington de filet de porc ibérique avec légumes glacés et sauce au porto

Dessert

Gâteau au fromage maison avec mousse de fruit de la passion

Eaux, vin blanc et vin rouge de notre cave. Cafés



L'ISARD

RESTAURANT

Menu Événements

72.00€

I.G.I. inclus

Aperitifs de Bienvenue

Brioche au tartare de veau et caviar de hareng

Crème de poireaux avec caviar d'œufs de truite

Tartare de saucisson sec catalan avec toasts

Entrée

Coquilles Saint-Jacques gratinées au persil

ou

Coca de foie avec petits légumes et salade fraîche

Plat principal

Médailon de lotte au lard,

sauce d'écrevisses et asperges vertes

ou

Queue de bœuf farcie au foie, sauce au vermouth et girolles

Pré-dessert pour tous

Sorbet aux herbes d'Andorre et agrumes

Gâteaux au choix

Gâteau Massini, Gâteau Red Velvet ou Gâteau Sacher

Eaux, vin blanc et vin rouge de notre cave. Cafés



L'ISARD

RESTAURANT

Menu Événements

Cuisine traditionnelle d'Andorre

48.00€

I.G.I. inclus

Entrées à partager

Charcuterie et fromages Andorrans avec pain de verre et tomate

Jambon aigre-doux

Dégustation d'entrées

Notre trinxat au lard fumé et aux piparras

Escudella andorrane

Plat principal

Morue à l'andorrane

ou

Agneau au four farci de panais, pommes de terre
chaudes et mousse de fromage borla

Dessert

Gâteau de canal à la crème andorrane brûlée et ratafia

ou

Toast Santa Teresa avec glace à la noisette

Eaux, vin blanc et vin rouge de notre cave. Cafés



Menu Événements

Végétarien

48.00€
I.G.I. inclòs

Snacks de bienvenue

Croustillants d'olive noire et sucettes de parmesan

Etrées à la table

Salade de quinoa à l'avocat et vinaigrette aux légumes

Carpaccio de courgettes au fromage frais

Œuf poché à la mousse de courgettes

Toast au fromage brie et au miel d'Andorre

Bouquet de tomates au pesto

Plat principal

Riz aux légumes grillés avec mayonnaise au kimchi

Dessert

Notre tiramisu

Eaux, vin blanc et vin rouge de notre cave. Cafés



L'ISARD
RESTAURANT