L'ISARD

RESTAURANT

Nit de Nadal / Nochebuena

24/12/2026

Menú degustació / Menú degustación

***

Escudella de congre amb cruixent d'arròs
Escudella de congrio con crujiente de arroz

Gamba blanca marinada amb escabetx de musclos
Gamba blanca marinada con escabeche de mejillones

Cruixent de foie amb reducció de Pedro Ximénez
Crujiente de foie con reducción de Pedro Ximénez

Turbot amb el seu pil-pil i mini verdures a la brasa
Rodaballo con su pilpil y mini verduras a la brasa

Picanha de vaca madurada amb milfulls de patata de bufet i salsa de tòfona
Picaña de vaca madurada con milhojas de patata de bufet y salsa de trufa

Tres xocolates en textures
Tres chocolates en texturas

***

Torrons variats
Turrones variados

Vi blanc / Vino blanco: Fulcro A Pedreira, D.O. Rías Baixas, 100% Albariño.
Vi negre / Vino tinto: Valtravieso Finca Atalaya, D.O. Ribera del Duero, Tempranillo i Cabernet Sauvignon.
Cava: Loxarel El Refugi Reserva Brut Nature, D.O. Cava, Xarel·lo i Chardonnay.

95€ **I.G.I. inclòs** / incluido

Bodega, aigua i cafè inclosos
Bodega, agua y café incluidos

L'ISARD

RESTAURANT

Menú Infantil

Nit de Nadal / Nochebuena

24/12/2026

Primer / Primero

Gambes en tempura amb maionesa
Gambas en tempura con mayonesa

***

Segon / Segundo

Filet de vedella amb patates xips casolanes
Solomillo de ternera con patatas chips caseras

***

Les postres / Los postres

Mitja esfera de xocolata amb nata i gelat de vainilla
Media esfera de chocolate con nata y helado de vainilla

45€ I.G.I. inclòs / incluido

Aigua i refrescos inclosos.
Agua y refrescos incluidos.

L'ISARD
RESTAURANT

Dia de Nadal / Día de Navidad

25/12/2026

Aperitiu a taula / Aperitivo en la mesa

Aperitius de l'Isard per obrir la gana
Frivolidades de l'Isard para abrir el apetito

***

Entrants / Entrantes

Escudella i carn d'olla
Escudella tradicional con cocido de carnes y verduras

***

Plat principal / Plato principal

Capó farcit de panses i pinyons amb saltat de poma i ruca
Capón relleno de pasas y piñones con salteado de manzana y rúcula
ó
Daurada farcida de verdures amb suc de gamba i cruixent de porro
Dorada rellena de verduras con jugo de gamba y crujiente de puerro

***

Les postres / Los postres

Tronquet de nadal
Tronco de navidad

Torrons
Turrones

Vi blanc / Vino blanco: Torreó de l'Índia, D.O. Terra Alta, 100% Garnatxa blanca
Vi negre / Vino tinto: Torreó de l'Índia, D.O. Terra Alta, Garnatxa i Carinyena

70€ **I.G.I. inclòs** / incluido

Bodega, aigua i cafè inclosos.
Bodega, agua y café incluidos.

L'ISARD

RESTAURANT

Menú Infantil

Dia de Nadal / Día de Navidad

25/12/2026

Primer / Primero

Gambes en tempura amb maionesa
Gambas en tempura con mayonesa

***

Segon / Segundo

Filet de vedella amb xips casolanes
Solomillo de ternera con chips caseras

***

Postres / Postre

Mitja esfera de xocolata amb nata i gelat de vainilla
Media esfera de chocolate con nata y helado de vainilla

40€ IGI inclòs / incluido

Aigua i refrescos inclosos
Agua y refrescos incluidos

L'ISARD

RESTAURANT

Dinar de Sant Esteve / Comida San Estéban

26/12/2026

Aaperitiu a la taula / **Aperitiu sobre la taula**

Sopeta de Nadal
Sopita de Navidad

***

Primers a escollir / Primeros a elegir

Canelons tradicionals de Sant Esteve
Canelones tradicionales de San Esteban
ó
Amanida d'escarola amb romesco, bacallà esqueixat, tonyina i esferes d'olives
Ensalada de escarola con romesco, bacalao desmigado, atún y esferas de aceituna

***

Segons a escollir / Segundos a elegir

Lingot de melós de vaca amb salsa de ceps i puré de moniato
Lingote de meloso de vaca con salsa de boletus y puré de boniato
ó
Corvina amb crema de porros, olivada i cruixent de porro
Corvina con crema de puerros, olivada y crujiente de puerro

***

Postres / Postres

Tronquet de nadal
Tronco de navidad
ó
Fruita amb escabetx i sorbet d'herbes d'Andorra
Fruta escabechada con sorbete de hierbas de Andorra

52€ **I.G.I. inclòs** / incluido

Begudes no incloses.
Bebidas no incluidas.

L'ISARD

RESTAURANT

Menú Infantil

Sant Esteve / San Estéban

26/12/2026

Primer / Primero

Gambes en tempura amb maionesa
Gambas en tempura con mayonesa

***

Segon / Segundo

Filet de vedella amb xips casolanes
Solomillo de ternera con chips caseras

***

Postres / Postre

Mitja esfera de xocolata amb nata i gelat de vainilla
Media esfera de chocolate con nata y helado de vainilla

35€ **IGI inclòs** / incluido

Aigua i refrescos no inclosos
Agua y refrescos no incluidos

L'ISARD
RESTAURANT

Cap d'any / Noche vieja

31/12/2026

Menú degustació / Menú degustación

Ostres Gillardeau amb aire de piparra i llima
Ostras Gillardeau con aire de piparra y lima

Tàrtar de gamba vermella sobre llit d'alvocat i bitxo, amb emulsió dels caps
Tartar de gamba roja sobre cama de aguacate y chile, con emulsión de las cabezas

Terrina de foie amb figues
Terrina de foie con higos

Caneló de llamàntol i marisc amb salsa de suquet i cruixent de formatge Torm
Canelón de bogavante y marisco con salsa de suquet y crujiente de queso Torm

Medallons de rap amb all i pebre d'escopinyes
Medallones de rape con ajo y pimienta de berberechos

Filet de vedella Rossini
Solomillo de ternera Rossini

***

Esfera de xocolata daurada amb cor de préssec de vinya, gelat de vainilla i confitura de gerds
Esfera de chocolate dorada con corazón de melocotón de viña, helado de vainilla y confitura de frambuesa

---

Selecció de champagne / Selección de champagne
Bollinger Special Cuvée, A.O.C. Champagne.

185€ I.G.I. inclòs / incluido

Bodega, aigua i cafè inclosos. Bossa de cotilló.
Bodega, agua y café incluidos. Bolsa de cotillón.

L'ISARD

RESTAURANT

Menú Infantil

Cap d'any / Noche vieja

31/12/2026

Primer / Primero

Gambes en tempura amb maionesa
Gambas en tempura con mayonesa

***

Segon / Segundo

Filet de vedella amb patates xips casolanes
Solomillo de ternera con patatas chips caseras

***

Postres

Mitja esfera de xocolata amb nata i gelat de vainilla
Media esfera de chocolate con nata y helado de vainilla

80€ **I.G.I. inclòs** / incluido

Aigua i refrescos inclosos. Bossa de cotilló.
Agua y refrescos incluidos. Bolsa de cotillón

L'ISARD

RESTAURANT

Dinar d'Any Nou / Comida de Año Nuevo

01/01/2027

Aperitius a taula / Aperitivos en la mesa

Assortiment d'embotits d'Andorra i formatges amb pa amb tomàquet
Surtido de embutidos de Andorra y quesos con pan con tomate

Bunyols de bacallà amb mel d'Andorra
Buñuelos de bacalao con miel de Andorra

Croquetes de pernil
Croquetas de jamón

***

Entrant / Entrante

Crema de carxofes amb bunyol de bringuera
Crema de alcachofas con buñuelo de bringuera

***

Segon a escollir/ Segundo a elegir

Filet de porc ibèric amb salsa perigordina i parmentier trufada
Solomillo de cerdo ibérico con salsa perigordina y parmentier trufada
ó
Bacallà a l'andorrana
Bacalao a la andorrana

***

Postres / Postre

Quiche de poma amb gelat de ratafia
Quiche de manzana con helado de ratafía

55€ **I.G.I. inclòs** / incluido

Begudes no incloses
Bebidas no incluidas

L'ISARD

RESTAURANT

Menú Infantil

Menú dia d'Any Nou/ Menú Año Nuevo

01/01/2027

Primer / Primero

Gambes en tempura amb maionesa
Gambas en tempura con mayonesa

***

Segon / Segundo

Filet de vedella amb patates xips casolanes
Solomillo de ternera con patatas chips caseras

***

Les postres / El postre

Mitja esfera de xocolata amb nata i gelat de vainilla
Media esfera de chocolate con nata y helado de vainilla

35€ **I.G.I. inclòs** / incluido

Begudes no incloses.
bebidas no inlcuidas.