

HOTEL ROC BLANC

L'ESSÈNCIA DE LES FESTES SERVIDA A TAULA

HOTEL ★★★★S SPA
ROC BLANC
ANDORRA



24.12.26

NIT DE NADAL

A les 19:00 h, els més petits viuran la màgia amb l'arribada del Pare Noel, que els saludarà i repartirà somriures per omplir la vetllada d'il·lusió.

A partir de les 20:00 h, el nostre restaurant El Pi obrirà les seves portes amb un menú degustació creat per a l'ocasió, per celebrar aquesta nit tan màgica al costat dels éssers estimats.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu de benvinguda

Copa de cava

Cruixent de parmesà amb mousse
de foie micuit i compota de poma

Croqueta cremosa de pernil ibèric

Cullereta de tàrtar de salmó
amb alvocat i un toc de llima

Mini caneló d'albergínia rostida
amb feta i un toc d'herbes mediterrànies

ENTRANT

Timbal d'amanida
amb cranc de mar i alvocat amb poma verda,
cítrics i una suau emulsió de cava

PEIX

Llom de lluç de pinxo
amb escamarlà rostit i velouté de marisc

GARN

Melós de vedella cuinat a baixa temperatura
amb parmentier de patata trufada,
bolets de temporada i el seu suc

POSTRES

Bombó de Nadal Roc Blanc.
Mousse suau de torró de Xixona, vainilla,
xocolata amb llet i ametlles torrades

PER ACABAR

Neules artesanes i selecció de torrons
Cafès i infusions

PREU PER PERSONA

95 €

Begudes no incloses
IGI inclòs.



MENÚ INFANTIL
NIT DE NADAL

SOPAR

APERITIU

Croqueta de pernil ibèric

ENTRANT

Velouté de verdures amb cruixents de pa

PLAT PRINCIPAL

Suprema de pollastre cruixent acompanyada
de patates fregides casolanes

POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

BEGUDES INCLOSES

Aigua i refrescos

35 € **Nens**

(entre 4 i 11 anys)

IGI inclòs. Menors de 3 anys, gratuït.



25.12.26

DINAR DE NADAL

Celebra el Nadal en família al nostre restaurant El Pi a partir de les 13.00 h.
Un dinar de Nadal és sinònim de retrobament i tradició, i a l'Hotel Roc Blanc
volem que et sentis com a casa, gaudint d'un menú especial
amb els plats més tradicionals d'aquestes festes.

Reserva la teva taula i comparteix amb nosaltres
la màgia d'aquest dia tan especial.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu de benvinguda

Copa de cava

Bombó de foie micuit amb cruixent d'ametlla
i reducció de Pedro Ximénez

Mini coca cruixent de salmó fumat
amb crema d'anet i caviar de truita

Cullereta de gamba, mango
i alvocat amb un toc de llima

ENTRANT

Escudella de Nadal
Consomé tradicional amb galets i pilota casolana

PEIX

Llom de turbot rostit amb crema
d'api-rave i mantega al cava

GARN

Espatlla de xai rostida a baixa temperatura
amb patata fornera, cebetes glacejades i el seu suc

POSTRES

Mousse de torró cruixent d'ametlla
amb glacejat de xocolata blanca

PER ACABAR

Neules artesanes i selecció de torrons
Cafès i infusions

PREU PER PERSONA

75€

Begudes no incloses
IGI inclòs.



MENÚ INFANTIL
DINAR DE NADAL

DINAR

ENTRANT

Canelons tradicionals de Nadal

gratinats amb beixamel suau

PLAT PRINCIPAL

Medallons de filet de porc ibèric amb

patates fregides naturals

i salsa suau de formatge

POSTRES

Brownie de xocolata

amb gelat de nata

BEGUDES INCLOSES

Aigua i refrescos

35 € **Nens**

(entre 4 i 11 anys)

IGI inclòs. Menors de 3 anys, gratuït.



26.12.26

DINAR DE SANT ESTEVE

El dia de Sant Esteve és sinònim de retrobament i de continuïtat de les festes,
un moment per gaudir en família i amb amics al voltant de la taula.

Al restaurant L'Entrecôte, podràs celebrar aquesta tradició
amb un menú especial basat en la cuina de sempre,
pensat per mantenir viu l'esperit nadalenc.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu de benvinguda

Copa de cava

Mini coca cruixent d'escalivada
amb anxova del Cantàbric

Bunyol de bacallà amb allioli suau

Ou de guatlla amb crema
de sobrassada i mel

ENTRANT

Els nostres canelons tradicionals de Sant Esteve
elaborats amb carns rostides i gratinats
amb beixamel cremosa i parmesà

PEIX

Llom de bacallà confitat sobre crema de porros,
oli d'oliva verge extra i verdures de temporada

CARN

Galta ibèrica cuinada lentament
amb cremós de moniato, cebetes rostides i el seu suc

POSTRES

Pijama Roc Blanc, la nostra versió.
Flam cremós de vainilla, pinya, préssec confitat,
gelat artesà i nata lleugera

PER ACABAR

Neules artesanes i selecció de torrons
Cafès i infusions

PREU PER PERSONA

65 €
Begudes no incloses

25 € **Nens**
(entre 4 i 11 anys)
IGI inclòs. Menors de 3 anys, gratuït.

31.12.26

NIT DE GALA DE CAP D'ANY

Els clients que triïn el Sopar de Gala començaran la vetllada amb un aperitiu de benvinguda al hall a les 20.00 h. A partir de les 21.00 h, se servirà el Menú de Gala, un sopar especial amb productes seleccionats que combinen sabors de mar i muntanya, pensat per celebrar una nit única.

La celebració culminarà amb les dotze campanades i els dotze grans de raïm de la sort per donar la benvinguda al nou any 2027, i continuarà amb música en directe que ens farà ballar fins a les 3.00 h.

APERITIU DE GALA HALL ROC BLANC

Copa de Taittinger Brut Réserve

Ostres Guillardeau amb llimona i vinagreta d'escalunya

Pernil ibèric de gla amb pa de vidre, tomàquet i oli d'oliva verge extra

Selecció de formatges amb pans cruixents, fruits secs i confitures

Steak tàrtar de vedella sobre pa cruixent

Foie micuit amb rodanxa de brioix torrat i compota de poma

Croquetes cremoses de pernil ibèric

Mini tartaleta de tàrtar de salmó amb alvocat i un toc de llima

Gamba en tempura amb salsa suau

Cruixent de roast beef amb mostassa antiga i ceba caramel·litzada

Mini bikini trufat de pernil ibèric i formatge

Broqueta Caprese amb mozzarella, tomàquet cherry i alfàbrega

Mos de pizza amb tomàquet, mozzarella i pernil dolç



ENTRANT

Carpaccio de gamba vermella amb cítrics,
oli d'oliva verge extra i herbes fresques

PEIX

Turbot salvatge rostit amb
cremós de carbassa,
beurre blanc al champagne i caviar

GARN

Filet de vedella madurada
amb milfulls de patata,
bolets de temporada i salsa de tòfona

POSTRES

Cítrics de Cap d'Any.
Mousse de xocolata blanca, mel i
oli d'oliva, amb un cor de cítrics i taronja

BODEGA

Taittinger Brut Réserve
Champagne

Louis Jadot Chablis
Chablis AOC · Chardonnay

Artadi Viñas de Gain
Rioja · Tempranillo

Aigües minerals

A MITJANIT

Raïm de la sort

Taittinger Brut Réserve per
brindar per l'Any Nou

PER ACABAR

Neules artesanes i selecció de torrons
Cafès i infusions

PREU PER PERSONA

335 €

IGI inclòs.



MENÚ INFANTIL DE CAP D'ANY

SALA LA VALL

Els més petits també gaudiran
de l'aperitiu de gala al Hall.

ENTRANT

Caneló de rostit gratinat amb
beixamel cremosa i parmesà

PRINCIPAL

Filet de vedella a la planxa
amb patates fregides

POSTRES

Copa de gelat de vainilla
i xocolata amb brownie i petits fours

A MITJANIT

Raïm de la sort

PREU PER PERSONA
110 €

Nens (entre 4 i 11 anys)
IGI inclòs. Menors de 3 anys, gratuït.



1.1.27

DINAR D'ANY NOU

Comencem el dia 1 de gener celebrant el nou any amb un dinar especial pensat per compartir amb la família i els amics.

El Menú d'Any Nou inclou una selecció de plats festius elaborats amb productes de temporada, combinant sabors tradicionals i moderns, per començar el 2027 amb bon gust.

COPA DE CAVA DE BENVINGUDA

APERITIU

Dau cruixent de tonyina marinada
amb guacamole suau i germinats

ENTRANT

Velouté de carbassa i taronja
amb cruixent de pernil ibèric

PLAT PRINCIPAL

Suprema de lluç amb salsa beurre blanc
i verdures d'hivern
o
Magret d'ànec a la taronja
amb dauets de moniato caramel·litzat

POSTRES

Mousse de xocolata blanca
amb interior de taronja
confitada i streusel cruixent

MIGNARDISES

Torrons i neules

PREU PER PERSONA

95 €

Begudes no incloses

35 €

Nens (entre 4 i 11 anys)
IGI inclòs. Menors de 3 anys, gratuït