

HOTEL ROC BLANC

LA ESENCIA DE LAS FIESTAS SERVIDA EN LA MESA

HOTEL ★★★★S SPA
ROC BLANC
ANDORRA



24.12.26

NOCHEBUENA

A las 19:00 h, los más pequeños vivirán la magia con la llegada de Papá Noel,
que los saludará y repartirá sonrisas para llenar la velada de ilusión.

A partir de las 20:00 h, nuestro restaurante El Pi abrirá sus puertas
con un menú degustación creado para la ocasión,
para celebrar esta noche tan mágica junto a sus seres queridos.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo de bienvenida

Copa de cava

Crujiente de parmesano
con mousse de foie micuit
y compota de manzana

Croqueta cremosa
de jamón ibérico

Cucharita de tartar de salmón
con aguacate y un toque de lima

Mini canelón de berenjena asada
con feta y un toque de hierbas mediterráneas

ENTRANTE

Timbal de ensalada con centollo
y aguacate, manzana verde,
cítricos y una suave emulsión de cava

PESCADO

Lomo de merluza de pincho
con cigala asada y velouté de marisco

CARNE

Meloso de ternera cocinado
a baja temperatura con parmentier
de patata trufada, setas de temporada y su jugo

POSTRE

Bombón de Navidad Roc Blanc
Suave mousse de turrón de Jijona,
vainilla, chocolate con leche y almendras tostadas

PARA TERMINAR

Neulas artesanas y selección de turrones
Cafés e infusiones

PRECIO POR PERSONA

95 €

Bebidas no incluidas.
IGI incluido.



MENÚ INFANTIL DE NOCHEBUENA

CENA

APERITIVO
Croqueta de jamón ibérico

ENTRANTE
Velouté de verduras con crujientes de pan

PLATO PRINCIPAL
Suprema de pollo crujiente acompañada de patatas fritas caseras

POSTRE
Coulant de chocolate con helado de vainilla

BEBIDAS INCLUIDAS
Agua y refrescos

35 € **por niño**

(de 4 a 11 años)

IGI incluido. Menores de 3 años, gratis.



25.12.26

COMIDA DE NAVIDAD

Celebra la Navidad en familia en nuestro restaurante El Pi a partir de las 13:00 h.

La comida de Navidad es sinónimo de reencuentros
y tradición, y en el Hotel Roc Blanc queremos que te sientas como en casa,
disfrutando de un menú especial con los platos más tradicionales de estas fiestas.

Reserva tu mesa y comparte con nosotros la magia de este día tan especial.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo de bienvenida

Copa de cava

Bombón de foie micuit con crujiente de almendra
y reducción de Pedro Ximénez

Mini coca crujiente de salmón ahumado
con crema de eneldo y caviar de trucha

Cucharita de gamba, mango
y aguacate con un toque de lima

ENTRANTE

Escudella de Navidad
consomé tradicional con galets y pilota casera

PESCADO

Lomo de rodaballo asado con crema de apionabo
y mantequilla al cava

CARNE

Paletilla de cordero asada a baja temperatura
con patata panadera, cebollitas glaseadas y su jugo

POSTRE

Mousse de turrón crujiente de almendra
con glaseado de chocolate blanco

PARA TERMINAR

Neulas artesanas y selección de turrones
Cafés e infusiones

PRECIO POR PERSONA

75€

Bebidas no incluidas.

IGI incluido.



MENÚ INFANTIL
COMIDA DE NAVIDAD

COMIDA

ENTRANTE
Canelones tradicionales de Navidad

gratinados con suave bechamel

PLATO PRINCIPAL
Medallones de solomillo de cerdo ibérico

con patatas fritas naturales y suave salsa de queso

POSTRE
Brownie de chocolate con helado de nata

BEBIDAS INCLUIDAS
Agua y refrescos

35 € **por niño**

(de 4 a 11 años)

IGI incluido. Menores de 3 años, gratis.



26.12.26

COMIDA DE SAN ESTEBAN

El día de San Esteban es sinónimo de reencuentros y de continuidad de las fiestas, un momento para disfrutar en familia y con amigos alrededor de la mesa.

En el restaurante L'Entrecôte podrás celebrar esta tradición con un menú especial basado en la cocina de siempre, pensado para mantener vivo el espíritu navideño.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo de bienvenida

Copa de cava

Mini coca crujiente de escalivada
con anchoa del Cantábrico

Buñuelo de bacalao con suave alioli

Huevo de codorniz
con crema de sobrasada y miel

ENTRANTE

Nuestros tradicionales canelones de San Esteban,
elaborados con carnes asadas y gratinados
con cremosa bechamel y parmesano

PESCADO

Lomo de bacalao confitado sobre crema de puerros,
aceite de oliva virgen extra y verduras de temporada

CARNE

Carrillera ibérica cocinada lentamente
con cremoso de boniato, cebollitas asadas y su jugo

POSTRE

Pijama Roc Blanc, nuestra versión.
Flan cremoso de vainilla, piña, melocotón confitado,
helado artesano y nata ligera

PARA TERMINAR

Neulas artesanas y selección de turrones

Cafés e infusiones

PRECIO POR PERSONA

65 €

Bebidas no incluidas.

25 € **por niño**
(de 4 a 11 años)

IGI incluido. Menores de 3 años, gratis.



31.12.26

NOCHE DE GALA DE FIN DE AÑO

Los clientes que elijan la Cena de Gala comenzarán la velada
con un aperitivo de bienvenida en el hall a las 20:00 h.

A partir de las 21:00 h, se servirá el Menú de Gala, una cena especial
con productos seleccionados que combinan sabores de mar y montaña,
pensada para celebrar una noche única.

La celebración culminará con las doce campanadas y las doce uvas de la suerte
para dar la bienvenida al nuevo año 2027, y continuará
con música en directo que nos hará bailar hasta las 3:00 h.

APERITIVO DE GALA HALL ROC BLANC

Copa de Taittinger Brut Réserve

Ostras Gillardeau con limón y vinagreta de chalota

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal, tomate y aceite de oliva virgen extra

Selección de quesos con panes crujientes, frutos secos y confituras

Steak tartar de ternera sobre pan crujiente

Foie micuit con rodaja de brioche tostado y compota de manzana

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Mini tartaleta de tartar de salmón con aguacate y un toque de lima

Gamba en tempura con salsa suave

Crujiente de roast beef con mostaza antigua y cebolla caramelizada

Mini bikini trufado de jamón ibérico y queso

Brocheta Caprese con mozzarella, tomate cherry y albahaca

Bocado de pizza con tomate, mozzarella y jamón cocido.



ENTRANTE

Carpaccio de gamba roja con cítricos,
aceite de oliva virgen extra y hierbas frescas.

PESCADO

Rodaballo salvaje
asado con cremoso de calabaza,
beurre blanc al champagne y caviar

CARNE

Solomillo de ternera
madurada con milhojas de patata,
setas de temporada y salsa de trufa

POSTRE

Cítricos de Fin de Año.
Mousse de chocolate blanco,
miel y aceite de oliva,
con un corazón de cítricos y naranja

BODEGA

Taittinger Brut Réserve
Champagne

Louis Jadot Chablis
Chablis AOC · Chardonnay

Artadi Viñas de Gain
Rioja · Tempranillo

Aguas minerales

A MEDIANOCHE

Uvas de la suerte
Taittinger Brut Réserve
para brindar por el Año Nuevo

PARA TERMINAR

Neulas artesanas y selección de turrones
Cafés e infusiones

PRECIO POR PERSONA

335 €

IGI incluido.



MENÚ INFANTIL DE FIN DE AÑO

SALA LA VALL

Los más pequeños también
disfrutarán del aperitivo de gala en el Hall.

ENTRANTE

Canelón de asado gratinado
con cremosa bechamel y parmesano

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera a la plancha
con patatas fritas

POSTRE

Copa de helado de vainilla
y chocolate con brownie
y petits fours

A MEDIANOCHE

Uvas de la suerte

PRECIO POR PERSONA

IIO €

por niño (de 4 a 11 años)

IGI incluido.Menores de 3 años, gratis.



1.1.27

COMIDA DE AÑO NUEVO

Comenzamos el día 1 de enero celebrando el Año Nuevo con una comida especial pensada para compartir en familia y con amigos.

El Menú de Año Nuevo incluye una selección de platos festivos elaborados con productos de temporada, combinando sabores tradicionales y modernos para empezar el 2027 con buen sabor.

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

APERITIVO
Dado crujiente de atún marinado
con guacamole suave y germinados

ENTRANTE
Velouté de calabaza y naranja
con crujiente de jamón ibérico

PLATO PRINCIPAL
Suprema de merluza con salsa beurre blanc
y verduras de invierno
o
Magret de pato a la naranja
con dados de boniato caramelizado

POSTRE
Mousse de chocolate blanco
con interior de naranja confitada
y streusel crujiente

MIGNARDISES
Turrones y neulas

PRECIO POR PERSONA
95 €

Bebidas no incluidas.

35 €

por niño (de 4 a 11 años)

IGI incluido. Menores de 3 años, gratis.