



Hotel Exe Prisma

PRIMERS/PRIMEROS

Amanida Comapedrosa 2942m.

Enciam, Tomàquet, Formatge de Cabra, Dàtils, Nous i Salsa Taronja

Ensalada Comapedrosa 2942m.

Lechuga, Tomates, Queso de Cabra, Dátiles, Nueces y Salsa de Naranja

Amanida Nipona, Pollastre Cruixent, Sèsam, Enciam i Emulsió de Tonkatsu

Ensalada Nipona, Pollo Crujiente, Sésamo, Lechuga y Emulsión de Tonkatsu

Pop a la Brasa

Amb Patates rostides al Oli d'Oliva Arbequina i Emulsió d'Oli de brasa

Pulpo a la Brasa

Con Patatas asadas al Aceite de Oliva Arbequina y Emulsión de Aceite de brasa

Tàrtar de Tonyina Fumat Amb Kimchi, Tobiko i Guacamole

Tartar de Atún Ahumado Con kimchi, Huevas de Tobiko y Guacamole

Coca de Tonyina

Confitada amb Escalivada al Caliu, Blat de Moro Cruixent i sua Escabetx

Coca de Atún

Confitado con Escalibada a la Brasa, Maíz Crujiente y suave Escabeche

Verdures Fresques A la Brasa, Crema de Patates, Donja cruixent i Llagostins

Verduras Frescas A la Brasa, Crema de Patatas, Donja crujiente y Langostinos

Ensaladilla de Salmó amb Patata, All i oli, Cibulet i Caviar

Ensaladilla de Salmón con Patata, Alioli, Cebollino y Caviar

Vichyssoise Calenta Amb cocotxes de Bacallà i Cibulets

Vichyssoise Caliente Con Cocochas de Bacalao i Cebollino

Ous Estrellats Amb Botifarra de Foie i Patates a la Brasa amb Suc del Rostit

Huevos Estrellados Con Butifarra de Foie y Patatas a la Brasa y Jugo del Asado

Croquetons de Pernil Iberic

Croquetones de Jamón Ibérico

Llagostins Saltejats Amb Ou, Pa de Carbó i Kimchi

Langostinos Salteados Con huevo, Pan de Carbón y Kimchi

Gaspatxo cremós- amb Llom de Verat

Gazpacho cremoso Con lomo de Caballa

Amanida de tomàquet confitat amb Herbes Provençals, Mozzarella, anxova i Pols d'Oli

Ensalada de Tomate Confitado con Hierbas Provenzales, Mozzarella, Anchoas y Polvo de Aceite

SEGONS/SEGUNDOS

Arròs Melós "Empordanès" a la Brasa amb Salsitxa i Ceps

Arroz Meloso "Empordanès" a la Brasa con Salchicha y Ceps

Arròs Sec de Llagostí a la Brasa amb Ali oli de Julivert

Arroz Seco de Langostino a la Brasa con Alioli de Perejil





Hotel Exe Prisma

Canelons Casolans Amb Beixamel i Gratinats

Canelones Caseros Con Bechamel y Gratinados



Bacallà Brasa Amb Emulsió de Pebrots del Padró Rostits

Bacalao Brasa Con Emulsión de Pimientos del Padrón Asados



Llobarro a la Brasa Glacejada amb salsa Teriyaki i Verdures Saltejades

Lubina a la Brasa Glaseada con Salsa Teriyaki y Verduras Salteadas

Lluç a la Brasa Amb Pil-Pil de les seves Espines, Rostit d'Espinacs a la Catalana i Oli de Cibulet

Merluza a la Brasa Con Pil-Pil de sus Espinas, guiso de Espinacas a la Catalana y Aceite de Cebollino



Tonyina Vermella a la Brasa Amb suau Escabetx de Cítrics i Espàrrecs Verds

Atún Rojo a la Brasa Con suave Escabeche de Cítricos y Espárragos Verdes



Melós de Bou a la Brasa amb Patates Saltejades

Meloso de Buey a la Brasa con Patatas Salteadas



Broqueta de Pollastre Tandoori amb Verdures Saltejades i Ramen

Brocheta de Pollo Tandoori con Verduras Salteadas y Ramen



Broqueta de Xai amb Espècies a la Brasa amb Cous Cous

Brocheta de Cordero con Especies a la Brasa con Cous Cous

Polpeta d'Ànec Farcida de Bolets i Foie amb Peres de Puigcerdà Glacejades al "Palo Cortao"

Polpeta de Pato Rellena de Setas y Foie con Peras de Puigcerdà Glaseadas al "Palo Cortao"

Melos de Porc a la BBQ Amb suc Dong po, Pak Choi i Espàrrecs

Meloso de Cerdo a la BBQ Con jugo Dong po, Pak Choi y Espárragos



Onglet de Bou a la Brasa Amb Patata Xafada i Mongeta tendra

Onglet de Buey a la Brasa con Patata Chafada y Judía Tierna

DOLÇ /POSTRE

Cafe- Galeta avellanes i Gelat de Llet

Café- Galleta de Avellanas y Helado de leche

Gelat de Coco - Pinya Rostida i Núvols de Passió

Helado de Coco -Piña Asada y Nubes de Pasión

Crema Catalana -Escuma de crema Catalana amb Gelat de Plàtan, Taronja i Canella

Crema Catalana- Espuma de crema Catalana con Helado de Plátano, Naranja y Canela

Tarró de Pastis de Formatge Brie - amb Galeta de Fruits Secs i Sorbet de Mango

Tarro de Tarta Brie -con Galleta de Frutos Secos y Sorbete de Mango

Espiral Cremosa de Xocolata amb Llet -Nibs de Cacao amb Galeta Sable i Gelat de Cacauet

Espiral Cremosa de chocolate con Leche-Nibs de Cacao, Galleta Sable y Helado de Cacahuete

Ice Soft Gelat - Gelat Cremós

Fruita del Temps - Fruta del Tiempo

STARTERS/ENTRÉES

Comapedrosa 2942 Salad Mesclun, Tomatoes, Goat Cheese, Dates, Walnuts
Salade Comapedrosa 2942 Mesclun, Tomates, Chèvre, Dattes, Noix

"Nipona" Salad, Crunchy Chicken, Sesame, Lettuce and Tonkatsu Emulsion
Salade "Nipona", Poulet Croquant, Sésame, Laitue et Émulsion de Tonkatsu

Grilled Octopus With Potatoes Roasted with Arbequina Olive Oil
Poulpe grillée avec Pommes de terre Rôties avec Émulsion d'Huile d'Olive

Smoked Tuna Tartar With kimchi, Tobiko Roe and Guacamole
Tartare de Thon Fumé Au Kimchi, Tobiko Roe et Guacamole

Tuna Coca, Tuna with Baked Vegetables and Crispy Corn
Coca de Thon, Thon confit avec Légumes cuits au feu et Croustillant de Maïs

Fresh Vegetables grilled, Creamed Potatoes, Crispy Gill and Prawns
Légumes Frais grillés, les Pommes de Terre à la Crème, Gill et Crevettes Croustillan

Salmon Salad with Potatoes, Caviar, Pickles and Dill
Salade de Saumon avec Pomme de Terre, Caviar, des Cornichons et l'Aneth

Hot Vichyssoise With Codfish and Chives
Vichyssoise Chaude Avec Morue Et Ciboulette

Fried Eggs With Foie Sausage and Grilled Potatoes and Roasted Juice
Œufs "Estrellados" au Saucisse de Foie, Pommes de terre grillées et jus Rôti

Croquettes 5 Iberian Ham
Grosses croquettes 5 jambon ibérique

Sautéed Prawns With Egg, Charcoal Bread and Kimchi
Crevettes Sautées Aux Oeufs, Pain Au Charbon De Bois Et Kimchi

Creamy Gazpacho With Mackerel Loin
Gaspacho crémeux au filet de maquereau

Tomato Salad Confit with Provençal Herbs, Mozzarella, Anchovies and Oil
Salade De Tomates Confites Aux Herbes Provençales, Mozzarella, Anchois Et Huile

MAIN COURSE/PLAT PRINCIPAL

Creamy "Empordanès" Rice Grilled with Sausage and Mushrooms
Riz Crémeux "Empordanès" Grillé avec des Saucisses et des Champignons

Dry rice of grilled Prawn with Parsley Alioli
Riz sec de Crevettes grillées au Alioli du Persil



Hotel Exe Prisma

Homemade Cannelloni with Béchamel and Gratin
Cannelloni avec Béchamel et Gratin

Grilled Cod Emulsion Roasted Peppers Padrón
Morue grillée avec Émulsion de Poivrons Padrón Rôtis

Grilled Sea Bass Glazed with Teriyaki Sauce and Sautéed Vegetables
Bar grillé glacé à la Sauce Teriyaki et aux Légumes sautés

Grilled Hake With Pil-Pil Bones of Fish, Catalan Spinach stew and Chive Oil
Colin grillé au Pil-Pil de les Épines, Ragoût d'Épinards Catalan et Huile de Ciboulette

Grilled Red Tuna With soft Marinade and Green Asparagus
Thon rouge grillé avec Marinade Doux et Asperges Vertes

Grilled Beef with Sautéed Potatoes
Bœuf grillé avec Pommes de terre Sautées

Skewer Chicken Tandoori with Sautéed Vegetables and Ramen
Brochette Satay de Tandoori avec des Légumes Sautés et Ramen

Skewer Lamb grilled and Cous Cous
Brochette d'Agneau grillé et Cous Cous

Duck's Ball Stuffed of Mushrooms and Foie with Pears of Glazed Puigcerdà
Boulette de Canard farcie de Champignons et de Foie de Poires de Puigcerdà glacées

BBQ Pork with Juice Dong Po, Pak Choi and Asparagus
Porc BBQ avec Jus Dong Po, Pak Choi et Asperges

Onglet- Beef fillet with " Trinxat " Perona Beans
Onglet- Filet de Bœuf avec " Trinxat " Haricots Perona

SWEETS

Coffee- Hazelnut Cookie and Milk Ice Cream
café- et aux Biscuit au noisettes et crème glacée au lait

Coconut Ice Cream - Roasted Seed and Passion Clouds
Crème glacée à la noix de coco - graines rôties et nuages Passion

Catalan Cream- Catalan Cream Foam with Banana, Orange and Cinnamon Ice Cream
Crème catalane - Crème Catalane avec Crème Glacée à la Banane, à l'Orange et à la Cannelle

Jar of Brie Cheese Cake - and Cracker Nuts and Mango Sorbet
Pot de Gâteau de Formatge Brie - Noix Biscuits et Sorbet de Mangue

Chocolate Creamy Spiral with Milk - Cacao Nibs, Cookie and Peanut Ice Cream
Spirale Chocolatée Au Lait - Graines De Cacao, Biscuit Et Glace Aux Arachides

Ice Cream Soft - Crème Glacée Molle

Fresh prepared Fruit-Fruits de Saison