

ORIGEN

by Nandu Jubany

ENTRÉES

La coca feuilletée au foie gras, pommes caramélisées et contrastes	28,50 €
Salade de perdrix en escabèche, scarole et grenade	27,00 €
Huîtres en escabèche légère	36,00 € *14,00 €

ENTRÉES CHAUDES

Soupe d'artichauts, beignets de morue, jambon ibérique et chips d'artichauts	22,00 €
Gnocchi de citrouille, truffes d'Osona, jambon ibérique et sérum de parmesan	49,50 € *19,00 €
Xapadillo d'anguille accompagné de lard confit et purée de chou-fleur	26,00 €
Nos cannelloni de poulet fermier rôti avec morilles à la crème	22,00 €
Petit pois du Maresme et truffes	39,00 € *15,00 €

RIZ

Riz sec au concombre de mer et bouillon de langoustines	45,00 € *17,00 €
Riz aux gambas de Palamós	39,00 € *15,00 €
Riz de joue de thon et poivron en escabèche	29,00 €

POISSONS ET FRUITS DE MER

"Morillo" de thon avec spaghettis de navet et gnocchi de pommes de terre	39,00 € *15,00 €
Concombres de mer, lard et purée de chou-fleur	39,00 € *15,00 €
Turbot, bouillabaisse, tuile au safran et fenouil	33,00 € *12,50 €
Suquet d'homard, pommes de terre et toasts à l'ail	49,00 € *18,50 €
Gambes à la braise	43,00 € *16,50 €

VIANDES

Os à moelle, huîtres, calçots et moutarde	36,00 € *14,00 €
Filet mignon de cerf au lard, oignons, châtaignes et purée de patate douce	31,00 € *11,50 €
Lièvre à la royale avec purée de betteraves et poires	37,00 € *14,00 €
Blancs de pigeonneau au topinambur et sang de betteraves	29,00 €
Entrecôte de Wagyu avec sauce béarnaise et pommes de terre soufflées (100 g)	80,00 € *39,00 €

Pain, amuse-bouche et petits fours

5,00 €

Service d'eau

2,85 €

* Supplément demi - pension

Les plats partagés sont soumis à un supplément de 10 %

ORIGEN

by Nandu Jubany

Le Grand Festin

Le grand festin se veut être une réflexion actuelle de notre cuisine, où nous vous proposons les meilleurs produits de saison pour vous amener à votre table le paysage, le territoire et l'émotion.

Snack et apéritifs du chef

Les meilleures olives au monde

Salade de perdrix en escabèche, scarole et grenade

Soupe d'artichauts, beignets de morue, jambon ibérique et chips d'artichauts

Petit pois du Maresme et truffes

Riz aux gambas de Palamós

Concombres de mer, lard et purée de chou-fleur

Turbot, bouillabaisse, tuile au safran et fenouil

Entrecôte de Wagyu avec sauce béarnaise et pommes de terre soufflées

Festival de desserts

*Prix par personne **105 €***

Ce menu est sujet à la disponibilité des produits de saison et est fait pour être dégusté par tous les convives.

*Si vous le souhaitez, nous pouvons vous proposer un accord mets - vins pour ce menu spécial : **55 €** par personne.*

Un voyage en Catalogne

Josep Pla disait: "La cuisine d'un pays est son paysage mis dans la casserole". Avec cette citation, nous voulons rendre hommage aux meilleurs produits et producteurs que nous offre notre territoire.

Snack et apéritifs du chef

Les meilleures olives au monde

La coca feuilletée au foie gras, pommes caramélisées et contrastes

Gnocchi de citrouille, truffes d'Osona, jambon ibérique et sérum de parmesan

Xapadillo d'anguille accompagné de lard confit et purée de chou-fleur

Riz de joue de thon et poivron en escabèche

Os à moelle, huîtres, calçots et moutarde

Filet mignon de cerf au lard, oignons, châtaignes et purée de patate douce

Assortiment de desserts

*Prix par personne **85 €***

Ce menu est sujet à la disponibilité des produits de saison et est fait pour être dégusté par tous les convives.

*Si vous le souhaitez, nous pouvons vous proposer un accord mets - vins pour ce menu spécial : **55 €** par personne.*



Sport Hotel Hermitage & Spa



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®