

SOL I NEU

Club Hermitage



Pour grignoter...

To snack...

"Coca del Mossèn" et tomate	4,00 €
"Coca del Mossèn" with tomato	
Beignets de morue	2,50 € /u
Fried cod balls	
Croquettes de jambon ibérique	2,50 € /u
Iberian ham croquettes	
Salade de ventrèche avec poivrons <i>en escabèche</i>	11,00 €
Tuna belly salad with peppers " <i>escalivadats</i> "	
Moules style Sol i Neu	13,00 €
Mussets at Sol i Neu style	
Aubergine en escabèche à la braise, soubressade, pignons de pins et parmesan	12,00 €
Roast aubergine, sobrassada, pine nuts & parmesan	
Copeaux de jambon ibérique 5J – 100 gr	26,00 €
Iberian ham 5J – 100 gr	

Entrées...

Starters...

Gaspacho de betterave et fraises, accompagné de sa glace à l'huile d'olive	15,00 €
Beetroot & strawberries gazpacho with olive oil ice cream	
Cannelonis de poulet fermier gratinés dans leur jus de cuisson	17,00 €
Chicken canellonnis with roast sauce	
Macaronis du Cardinal	19,00 €
Cardinal macaronis	
Tartare de thon et tomates de la saison	24,00 €
Tuna tartar with tomato	
Légumes du jardin grillés à la braise avec anchois	17,00 €
Assorted grilled vegetables with anchovy	
Scarole avec oreilles à la braise, vinaigrette de moutarde et framboises	18,00 €
Escarole salad with grilled pig's ear, mustard vinaigrette & raspberries	
Cœurs de laitue accompagnés de poulet rôti, parmesan, truffe d'été et sauce César	18,00 €
Lettuce hearts salad with grilled chicken, parmesan, summer truffle & Caesar sauce	
Omelette ouverte avec " <i>Tou de Til·lers</i> ", bacon, anchois et truffe d'été	21,00 €
Open omelete with " <i>Tou de Til·lers</i> ", bacon, anchovies and summer truffle	
Risotto de cèpes et foie gras à la braise	23,00 €
Risotto of wild mushrooms with <i>foie gras</i> grilled	
Riz de montagne au pigeonneau, saucisse et cèpes	22,00 €
Mountain rice with pigeon, sausage and wild mushrooms	
Riz du " <i>senyoret</i> "	33,00 €
" <i>Senyoret</i> " rice	*12,55€

4,5% IGI - non compris - not included

*Supplément demi-pension
* Supplement for half-board

SOL I NEU

Club Hermitage



Plats principaux...

Main dishes...

Turbot à la braise, ail frit et légumes Grilled turbot with fried garlic and vegetables	39,00 €
Filet de thon et <i>escalivada</i> et mayonnaise de pistache Tuna loin with <i>escalivada</i> and pistachio mayonnaise	26,00 €
Crevettes de Palamós à la braise Grilled Palamós shrimps	Selon le marché *16.35 € According to market
Fricandeau de veau et champignons Veal Fricandeau with mushrooms	20,00 €
Côtelettes d'agneau grillées Charcoal-grilled lamb's ribs	22,00 €
Filet de veau, huile d'olive vierge et sel Maldon Veal tenderloin, virgen olive oil & salt Maldon	24,00 €
Chateaubriand et sa sauce béarnaise Chateaubriand with <i>béarnaise</i> sauce	55,00 € *21,00 €-1pax
Épaule d'agneau grillée Grilled Lamb Shoulder	29,00 €
Entrecôte de veau à la braise – 1 Kg. Grilled veal entrecôte – 1 Kg.	55,00 € *21,00 €-1pax

Garnitures à choisir avec les viandes...

Garnish to choose with meat...

Trinxat de scarole "Trinxat" of escarole
Poivrons del <i>Piquillo</i> confits <i>Piquillo</i> pepper preserve
Légumes en <i>escalivada</i> Vegetables in <i>escalivada</i>