

ORIGEN

by Nandu Jubany

Menu spécial 10^{ième} anniversaire

Les meilleures olives farcies au monde
Apéritif anniversaire 10 ans

Coca de foie gras, pommes caramélisées et salade de contrastes
Dashi de gambas de Palamós

Gnocchi de citrouille, truffe d'Osona, jambon ibérique et sérum de parmesan
Nos cannellonis traditionnels et truffe à la crème

Os à moelle et huîtres
Riz au concombre de mer de Can Jubany
Lièvre à la royale

Sélection des meilleurs fromages des Pyrénées
Festival de desserts : agrumes, gâteau au fromage, textures de lait, truffes et beignets

Prix par personne 105 € - sup. DP 43 € par personne.

*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 : 53 € 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.

Apéritifs de bienvenue
L'olive "arbequina" à l'état pur
Soupe d'artichauts, beignets de morue et jambon ibérique
Jeunes poireaux en escalivade, beurre d'amande, anchois et mousserons

Anguille, lard confit, purée de choux fleur et jaune d'oeuf
Riz noir avec calamar de "potera" à la braise
Thon rouge, spaghetti de navets et gnocchi de pommes de terre
Blancs de pigeonneau au topinambur et betteraves

L'évolution de la pinya colada
Baba au rhum

Prix par personne 89 € - sup. DP 27 € par personne.

*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 : 38,50 € par personne
Vous pouvez aussi déguster notre sélection de fromages catalans, supplément 11€ par personne.*



Sport Hotel Hermitage & Spa

4,5% IGI non compris



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

ORIGEN

by Nandu Jubany

ENTRÉES FROIDES

Salade de concombres de mer, jambon ibérique et scarole	39,00 €	*15,00 €
Coca de foie gras, pommes caramélisées et salade de contrastes	28,50 €	

ENTRÉES CHAUDES

Dashi de <i>gambas</i> de Palamós aux algues et légumes	38,00 €	*14,50 €
Soupe d'artichauts, beignets de morue, jambon ibérique et chips d'artichauts	22,00 €	
Gnocchi de citrouille, truffe d'Osona, jambon ibérique et sérum de parmesan	49,50 €	*19,00 €
Jeunes poireaux en escalivade, beurre d'amande, anchois et mousserons	22,00 €	
Anguille, lard confit, purée de choux fleur et jaune d'oeuf	26,00 €	
Nos cannellonis traditionnels et truffe à la crème	39,00 €	*15,00 €

RIZ

Riz sec au concombre de mer et bouillon de langoustines	45,00 €	*17,00 €
Riz aux <i>gambas</i> de Palamós	39,00 €	*15,00 €
Riz vert d'épinards, tripes de morue et légumes du jardin	28,00 €	
Riz noir avec calamar de "potera" à la braise	37,00 €	

POISSONS ET FRUITS DE MER

Thon rouge, spaghetti de navets et gnocchi de pommes de terre	39,00 €	*15,00 €
Concombres de mer, lard et purée de choux 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 €

VIANDES

Os à moelle, huîtres, <i>calçots</i> et moutarde	36,00 €	*14,00 €
Filet de veau rouge de Gérone à la braise et pommes de terre soufflées	31,50 €	*12,00 €
Filet mignon de cerf au lard, oignons, patate douce et purée de châtaignes	31,00 €	*11,50 €
Lièvre à la royale avec purée de betteraves et poires	37,00 €	*14,00 €
Blancs de pigeonneau au topinambur et betteraves	29,00 €	

Pain et petits fours 5,00 €

Service d'eau 2,85 €

* Supplément demi - pension
Les plats partagés sont soumis à un supplément de 10%



Sport Hotel Hermitage & Spa

4,5% IGI non compris



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®