

# ORIGEN

by Nandu Jubany

## Menú especial 10<sup>e</sup> aniversari

Les millors olives farcides del món  
Aperitiu Aniversari 10 anys

Coca de foie gras amb poma caramel·litzada i contrastos  
Dashi de gambes de Palamós  
Gnocchi de carbassa amb Tartufo  
Canelons de pollastre de pagès amb bolets a la crema i suc de rostit

Moll de l'os amb ostres  
Arròs d'espardenyes de Can Jubany  
Llebre a la royal

Selecció dels millors formatges del Pirineu  
Festival de postres: cítrics, pastís de formatge, textures de llet, tòfona i bunyols

*Preu per persona 105 € - sup. MP 43 € per persona.*

*Aquest menú està subjecte a disponibilitat segons productes de temporada i és per gaudir a taula completa.  
Si voleu podem oferir-vos una degustació de vins per acompanyar aquest menú especial: 53 € per persona.*

## Un passeig per Catalunya

*Josep Pla deia que "la cuina d'un país és el seu paisatge posat a la cassola". Aquest àpat volem que sigui un homenatge als millors productes i productors que ens ofereix el nostre territori.*

Aperitiu de benvinguda  
Oliva Arbequina en estar pur  
Sopeta de carxofes amb bunyolets de bacallà i greixonets de pernil ibèric  
Porros joves escalivats amb mantega d'ametlla, rossinyols i anxoves

Xapadillo d'anguila amb cansalada confitada, puré de coliflor i rovell d'ou  
Arròs verd d'espínacs amb tripetes de bacallà i verdures de l'hort  
"Morrillo" de tonyina amb espaguetis de naps i gnocchi de patata  
Llom de cérvol embolcallat amb cansalada, cebetes, moniatos i castanyes

L'evolució de la pinya colada  
Baba al rom

*Preu per persona 89 € - sup. MP 27 € per persona*

*Aquest menú està subjecte a disponibilitat segons productes de temporada i és per gaudir a taula completa.*

*Si voleu podem oferir-vos una degustació de vins per acompanyar aquest menú: 38.50 € per persona.  
Podeu també degustar la nostra selecció de formatges catalans, suplement 11€ per persona.*



# ORIGEN

by Nandu Jubany

## ENTRANTS FREDS

Amanida d'espardenyes amb escarola i pernil ibèric	39,00 €	*15,00 €
La coca de full amb <i>foie gras</i> , poma caramel·litzada i contrastos	28,50 €	

## ENTRANTS CALENTS

Dashi de gambes de Palamós amb algues i verdures	38,00 €	*14,50 €
Sopa de carxofes amb bunyols de bacallà, pernil ibèric i xips de carxofa	22,00 €	
Gnocchi de carbassa amb Tartufo Bianco, pernil ibèric i serum de parmesà	49,50 €	*19,00 €
Porros joves escalivats amb mantega d'atmella, rossinyols i anxoves	22,00 €	
Xapadillo d'anguila amb cansalada confitada, puré de coliflor i rovell d'ou	26,00 €	
Els nostres canelons tradicionals amb rossinyols a la crema	29,50 €	

## ARROSSOS

Arròs sec d'espardenyes amb brou d'escamarlans	45,00 €	*17,00 €
Arròs de gamba de Palamós	39,00 €	*15,00 €
Arròs verd d'espinaacs amb tripetes de bacallà i verdures de l'hort	28,00 €	

## PEIXOS I MARISC

"Morrillo" de tonyina amb espaguetis de naps i gnocchi de patata	39,00 €	*12,50 €
Espardenyes amb cansalada i puré de coliflor	39,00 €	*18,00 €
Turbot a la brasa amb bullabesa i teula de safrà i fonoll	33,00 €	*12,50 €
Suquet de llamàntol nacional amb patata i torradetes amb all	49,00 €	*18,50 €

## CARNS

Moll de l'ós amb ostres, calçots i mostassa	36,00 €	*13,50 €
Filet de vedella de Girona a la brasa amb patates soufflées	31,50 €	*12,00 €
Llom de cérvol embolcallat amb cansalada, puré de castanya, cebetes i moniato	31,00 €	*11,50 €
Llebre a la Royal amb puré de remolatxa i pera	37,00 €	*14,00 €
Pit de colomí amb nyàmera i sang de remolatxa	29,00 €	

**Pa, tapeta i entreteniments pel cafè** 5,00 €

**Servei d'aigua** 2,85 €

\* Suplement mitja pensió  
Les mitges racions tenen un increment de 10% del preu



Sport Hotel Hermitage & Spa

\*\*\*\*\*

4,5% IGI no inclòs



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®