

ORIGEN

by Nandu Jubany

Menú especial 10^e aniversario

Las mejores aceitunas rellenas del mundo

Aperitivo Aniversario 10 años

La coca de hojaldre con *foie gras*, poma caramelizada y ensalada de contrastes

Dashi de gambas de Palamós

Gnocchi de calabaza con trufa de Osona, jamón ibérico y suero de parmesano

Nuestros canelones tradicionales con trufa a la crema

Tuétano de ternera a la brasa con ostras

Arroz de pepino de mar de Can Jubany

Liebre a la Royale

Selección de los mejores quesos del Pirineo

Festival de postres: cítricos, tarta de queso, texturas de lecha, trufa y buñuelos

Precio por persona 105 € - sup. MP 43 € por persona.

Este menú está sujeto a disponibilidad según productos de temporada y es para la mesa completa. Podemos ofrecerles también, una degustación de vinos acorde con este menú especial: 53 € por persona.

Un paseo por Cataluña

Josep Pla decía "la cocina de un país es el paisaje puesto en la cazuela". Con este ágape, queremos rendir un homenaje a los mejores productos y productores que nos ofrece nuestro territorio.

Aperitivos de bienvenida

Aceituna Arbequina en estado puro

Sopita de alcachofas con buñuelos de bacalao y taquitos de jamón ibérico

Puerros tiernos escalibados con mantequilla de almendra, rebozuelos y anchoas

Chapadillo de anguila con panceta confitada, puré de coliflor y yema de huevo

Arroz negro con calamar de potera a la brasa

Parpatana de atún glaseado con espaguetis de nabo y gnocchi de patata

Paloma Torcaz asada con tupinambo y sangre de remolacha

La evolución de la piña colada

Baba al ron

Precio por persona 89 € - sup. MP 27 € por persona

Este menú está sujeto a disponibilidad según productos de temporada y es para la mesa completa.

Podemos ofrecerles también, una degustación de vinos acorde con este menú: 38.50 € por persona.

Así mismo, pueden degustar nuestra selección de quesos catalanes, suplemento 11€ por persona.



Sport Hotel Hermitage & Spa

4,5% IGI no incluido



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

ORIGEN

by Nandu Jubany

ENTRANTES FRÍOS

| | | |
|--|---------|----------|
| Ensalada de pepino de mar con escarola y jamón ibérico | 39,00 € | *15,00 € |
| La coca de hojaldre con foie, poma caramelizada y ensalada de contrastes | 28,50 € | |

ENTRANTES CALIENTES

| | | |
|---|---------|----------|
| Dashi de gambas de Palamós con algas y verduras | 38,00 € | *14,50 € |
| Sopa de alcachofas, buñuelos de bacalao, jamón ibérico y chips de alcachofa | 22,00 € | |
| Gnocchi de calabaza con trufa de Osona, jamón ibérico y suero de parmesano | 49,50 € | *19,00 € |
| Puerros tiernos escalibados con mantequilla de almendra, setas y anchoas | 22,00 € | |
| Chapadillo de anguila con panceta confitada, puré de coliflor y yema de huevo | 26,00 € | |
| Nuestros canelones tradicionales con trufa a la crema | 39,00 € | *15,00 € |

ARROCES

| | | |
|--|---------|----------|
| Arroz seco de pepino de mar con caldo de cigalas | 45,00 € | *17,00 € |
| Arroz de gamba de Palamós | 39,00 € | *15,00 € |
| Arroz verde de espinacas con tripas de bacalao y verduras del huerto | 28,00 € | |
| Arroz negro con calamar de potera a la brasa | 37,00 € | |

PESCADO Y MARISCO

| | | |
|--|---------|----------|
| Parpatana de atún con espaguetis, nabo y gnocchi de patata | 39,00 € | *15,00 € |
| Pepino de mar con panceta y puré de coliflor | 39,00 € | *15,00 € |
| Rodaballo a la brasa con bullabesa y teja de azafrán | 33,00 € | *12,50 € |
| Suquet de bogavante con patata y tostaditas con ajo | 49,00 € | *18,50 € |

CARNES

| | | |
|---|---------|----------|
| Tuétano de ternera con ostras, <i>calçots</i> y mostaza | 36,00 € | *14,00 € |
| Solomillo de ternera de Girona a la brasa con patata soufflée | 31,50 € | *12,00 € |
| Lomo de ciervo envuelto con panceta, cebolletas, boniato y puré de castañas | 31,00 € | *11,50 € |
| Liebre a la Royale con foie, pera y remolacha | 37,00 € | *14,00 € |
| Paloma Torcaz asada con tupinambo y sangre de remolacha | 29,00 € | |

Pan, tapita y entretenimientos para el café 5,00 €

Servicio de agua 2,85 €

* Suplemento media pensión
Las medias raciones tienen un incremento de 10% del precio



Sport Hotel Hermitage & Spa

4,5% IGI no incluido



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®