

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*, manzana 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®