

ORIGEN

by Nandu Jubany

ENTRANTES

Coca de hojaldre con <i>foie gras</i> , manzana caramelizada y ensalada de contrastes	28,50 €
Ensalada de perdz escabechada con escarola y granada	27,00 €
Ostras ligeramente escabechadas	36,00 € *14,00 €

ENTRANTES CALIENTES

Sopa de alcachofas con buñuelos de bacalao, jamón ibérico y chips de alcachofas	22,00 €
Gnocchi de calabaza con trufa de Osona, jamón ibérico y suero de parmesano	49,50 € *19,00 €
Chapadillo de anguila con panceta confitada y puré de coliflor	26,00 €
Nuestros canelones tradicionales con rebozuelos a la crema	22,00 €
Guisantes del Maresme rehogados con trufas	39,00 € *15,00 €

ARROCES

Arroz seco de cohombres de mar con caldo de cigalas	45,00 € *17,00 €
Arroz de gambas de Palamós	39,00 € *15,00 €
Arroz de carrilada de atún con pimiento escalibado	29,00 €

PESCADO Y MARISCO

Morillo de atún con espaguetis de nabos y gnocchi de patata	39,00 € *15,00 €
Pepinos de mar con panceta y puré de coliflor	39,00 € *15,00 €
Rodaballo a la brasa con caldo de bullabesa, teja de azafrán e hinojo	33,00 € *12,50 €
Suquet de bogavante nacional con patata y tostadas con ajo	49,00 € *18,50 €
Gambas a la brasa	43,00 € *16,50 €

CARNES

Tuétano de ternera a la brasa con ostras, <i>calçots</i> y mostaza	36,00 € *14,00 €
Lomo de ciervo envuelto con panceta, puré de boniato, cebolletas y castañas	31,00 € *11,50 €
Liebre a la Royale con foie, pera y remolacha	37,00 € *14,00 €
Pechuga de paloma Torcaz con tupinambo y sangre de remolacha	29,00 €
Entrecot de Wagyu con bearnesa y patatas soufflés (100 g)	80,00 € *39,00 €

Pan, tapita y entretenimientos para el café

5,00 €

Servicio de agua

2,85 €

* Suplemento de media pensión

Las medias raciones tienen un incremento de 10% del precio

ORIGEN

by Nandu Jubany

El Gran Festín

El gran festín quiere ser un reflejo actual de nuestra cocina, donde les proponemos los mejores productos de temporada para llevarles a la mesa el paisaje, el territorio y la emoción.

Snack y aperitivo del chef

Las mejores aceitunas del mundo

Ensalada de perdiz escabechada con escarola y granada

Sopa de alcachofas con buñuelos de bacalao, jamón ibérico y chips de alcachofas

Guisantes del Maresme rehogados con trufas

Arroz de gamba de Palamós

Pepinos de mar con panceta y puré de coliflor

Rodaballo a la brasa con caldo de bullabesa, teja de azafrán e hinojo

Entrecot de Wagyu con bearnesa y patatas soufflées

Festival de postres

*Precio por persona **105 €***

*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: **55 €** por persona.*

Paseo per Catalunya

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

Snack y aperitivo del chef

Las mejores aceitunas del mundo

Coca de hojaldre con *foie gras*, manzana caramelizada y ensalada de contrastes

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

Chapadillo de anguila con panceta confitada y puré de coliflor

Arroz de carrillada de atún con pimiento escalibado

Tuétano de ternera a la brasa con ostras, *calçots* y mostaza

Lomo de ciervo envuelto con panceta, puré de boniato, cebolletas y castañas

Surtido de postres

*Preu per persona **85 €***

*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: **55 €** por persona.*



Sport Hotel Hermitage & Spa



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®