

ØRIGEN

by Nandu Jubany

ENTRANTS

La coca de full amb foie gras, poma caramelitzada i contrastos	28,50 €
Amanida de perdiu escabetxada amb escarola i magrana	27,00 €
Ostres lleugerament escabetxades	36,00 € *14,00 €

ENTRANTS CALENTS

Sopa de carxofes amb bunyols de bacallà, pernill ibèric i xips de carxofa	22,00 €
Gnocchi de carbassa amb tòfona d'Osona, pernill ibèric i sèrum de parmesà	49,50 € *19,00 €
Xapadillo d'anguila amb cansalada confitada, puré de coliflor	26,00 €
Els nostres canelons tradicionals amb rossinyols a la crema	22,00 €
Pèsols ofegats amb tòfones	39,00 € *15,00 €

ARROSSOS

Arròs sec d'espardenyes amb brou d'escamarlans	45,00 € *17,00 €
Arròs de gamba de Palamós	39,00 € *15,00 €
Arròs de galta de tonyina amb pebrot escalivat	29,00 €

PEIXOS I MARISC

"Morillo" de tonyina amb espaguetis de naps i gnocchi de patata	39,00 € *15,00 €
Espardenyes amb cansalada i puré de coliflor	39,00 € *15,00 €
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 €
Gambes a la brasa	43,00 € *16,50 €

CARNS

Moll de l'ós amb ostres, calçots i mostassa	36,00 € *14,00 €
Llom de cèrvol embolcallat amb cansalada, purée de moniato, cebetes i castanyes	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 €
Entrecot de Wagyu amb bearnesa i patates soufflées (100 g)	80,00 € *39,00 €

Pa, tapeta i entreteniments pel cafè

5,00 €

Servei d'aigua

2,85 €

* Suplement de mitja pensió

Les mitges racions tenen un increment del 10% del preu

ORIGEN

by Nandu Jubany

El Gran Àpat

El gran àpat vol ser un reflex actual de la nostra cuina, on us proposem els millors productes de temporada per portar-vos a taula el paisatge, el territori i l'emoció.

Snack i aperitiu del xef
Les millors olives del món
Amanida de perdiu escabetxada amb escarola i magrana
Sopa de carxofes amb bunyols de bacallà, pernil ibèric i xips de carxofa
Pèsols ofegats amb tòfones
Arròs de gamba de Palamós
Espardenyes amb cansalada i purée de coliflor
Turbot a la brasa amb bullabesa i teula de safrà i fonoll
Entrecot de Wagyu amb bearnesa i patates soufflées
Festival de postres

*Preu per persona **105 €***

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

*Podem oferir-los també, un maridatge de vins en acord amb aquest menú: **55 €** per persona.*

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.

Snack i aperitiu del xef
Les millors olives del món
La coca de full amb foie gras, poma caramelitzada i contrastos
Gnocchi de carbassa amb tòfona d'Osona, pernil ibèric i sèrum de parmesà
Xapadillo d'anguila amb cansalada confitada, puré de coliflor
Arròs de galta de tonyina amb pebrot escalivat
Moll de l'ós amb ostres, calçots i mostassa
Llom de cèrvol embolcallat amb cansalada, purée de moniato, cebetes i castanyes
Assortiment de postres

*Preu per persona **85 €***

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

*Podem oferir-los també, un maridatge de vins en acord amb aquest menú: **55 €** per persona.*



Sport Hotel Hermitage & Spa



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®