

El prestigi a 4 mans per un singular menú amb estrella

La creativitat i l'originalitat de la cuina de 2 xefs amb estrella Michelin, en exclusivitat a Soldeu.

L'Sport Hotel Hermitage & Spa*****, us proposa gaudir, el pròxim 17 de Novembre, d'un menú únic de les mans dels reconeguts xefs: Carles Gaig i Stéphane Tournié.

Aperitiu i Menú a 4 mans:

Mini canelons amb tòfona

Perfecte de colomí amb Oporto

Vieires amb fruites exòtiques

Tàrtar de bou al soja amb caviar dels Pirineus

Ostres en amanida de llenties, foie gras i remolatxa

Amanida de perdiu escabetsxada i rovellons

Foie gras d'ànec escalfat amb ostres

“Fillardeau”, brou al gingebre

Calamarsets lacats amb ceps

Filet rostit de bou biològic, amb espècies i llagosta a la mantega “surf & turf”

Innovació de la crema catalana

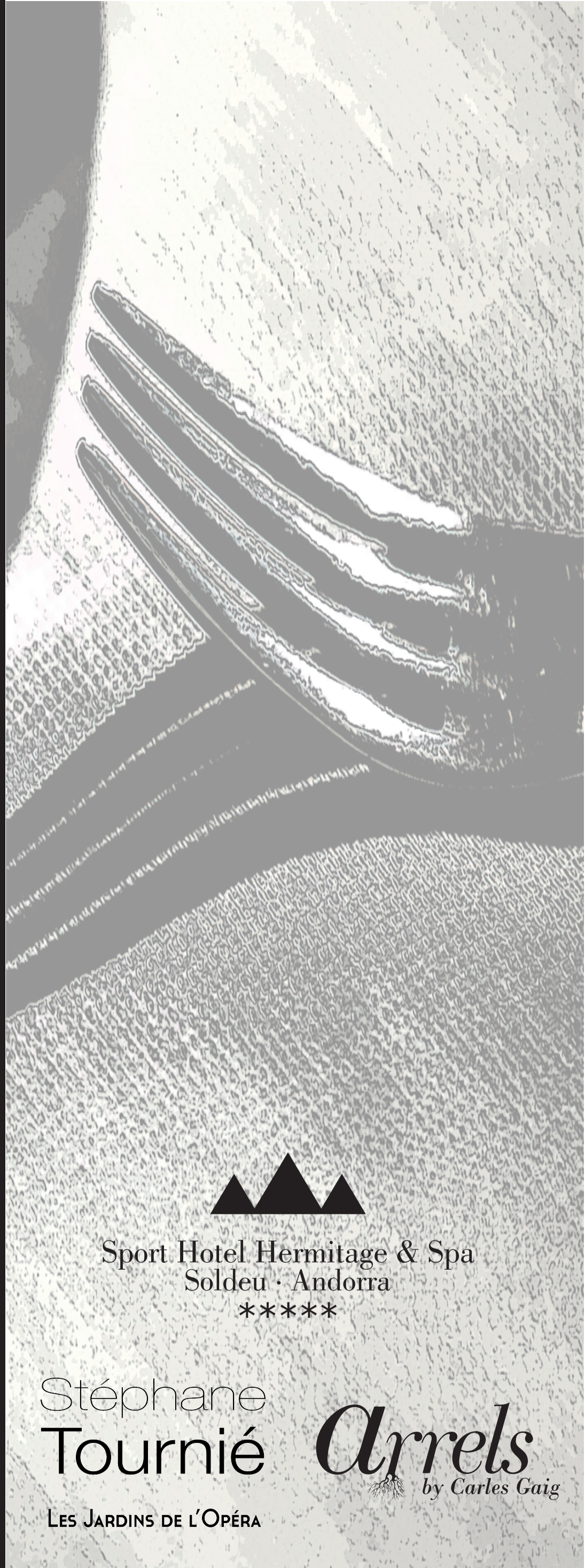
“Douceur” de xocolata negra al pebre de Madagascar i mango

PVP: 120€ + 4% ISI

www.sporthotels.ad

Reserves: +376 870 670

restauracio.hermitage@sporthotels.ad



Sport Hotel Hermitage & Spa
Soldeu · Andorra

Stéphane
Tournié

Arrels
by Carles Gaig

LES JARDINS DE L'OPÉRA