



# SOL I NEU

Club Hermitage

A CASA

GAUDIR DELS NOSTRES, ÉS EL MÉS IMPORTANT  
FES QUE AQUESTES FESTES, SIGUIN ENCARA MÉS ESPECIALS I  
PORTA'T *SOL I NEU A CASA* EL 24,25,26,31 DE DESEMBRE

SELECCIONA ELS PLATS QUE MÉS T'AGRADIN I FES-NOS-HO SABER!

## SOPES

Escudella de nadal amb galets i pilotilles	15,00€
Bullabesa de peix i marisc amb entrebancs	18,00€
Sopa de ceps amb castanyes i foie gras	18,00€

## CANELONS

Canelons tradicionals de pollastre de pagès amb crema de tòfona	22,00€
Canelons de rap y gambes amb velouté de marisc	22,00€
Canelons de confit d'ànec amb foie gras	20,00€

## CARNS

Bombó de xai de llet amb verdures i bolets	25,00€
Garrí de segòvia rostit a la taronja	22,00€
Pollastre de Gers farcit i rostit sencer amb tòfona d'hivern (peça sencera)	30,00€

## PEIXOS I MARISCS

Sarsuela de peix i marisc	25,00€
Turbot al forn amb patates	25,00€
Caldereta de llamàntol galleg (peça de 500gr.)	30,00€

## POSTRES

Tronquet de nadal amb mousse de cava, festuc i fruits vermells	8,00€/pax	Panettone Hermitage de xocolata i taronja confitada	25,00€/pax
Pastís cardinal amb nata als kirsh i xocolata calenta	8,00€/pax	Turró Hermitage de gema cremada	18,00€/pax
Pastís de formatge tradicional del país	10,00€/pax	Turró Hermitage de xixona	18,00€/pax
"Galette des rois" amb crema d'ametlles	20,00€/pax	Polvoró Hermitage d'ametlla i avellana (caixa 10 unitats)	15,00€/pax

PER FER LA TEVA COMANDA, CONTACTA'NS :



+376 870 670



min. antelació



conciERGE.fb@sporthotels.ad