

ORIGEN

by Nandu Jubany

ENTRANTES

Coca de hojaldre con <i>foie gras</i> , manzana caramelizada y ensalada de contrastes	26,00 €
Ensalada de escarola, oreja de cerdo crujiente y vinagreta de piñones	15,00 €
Surtido de verduras escalibadas con anchoas de la Escala y romesco	21,00 €
Chapadillo de anguila con panceta confitada y yema de huevo	25,00 €
Nuestros canelones tradicionales con trufa de verano a la crema	22,00 €
Tortilla abierta de huevos de corral, pan con tomate y jamón ibérico 5J	24,00 €
Arroz del señorito, gambas, rape, calamares y cohombros de mar	28,00 €
Arroz cremoso de gambas de Palamós	33,00 € *12,55 €

PLATOS PRINCIPALES

Ventresca de Ballfejo a la brasa con contrastes	42,00 € *15,95 €
Pulpo a la brasa con cremoso de patata y pimentón	26,00 €
Sepia pequeña con su sofrito de cebolla y tomate	23,00 €
Gambas de Palamós a la brasa	45,00 € *17,00 €
Rodaballo salvaje a la brasa con sofrito y verduras	35,00 € *13,30 €
Filete de ternera grillé a la brasa	26,00 €
Costilla de ternera del Pirineo (1 kg) con salsa bearnesa, patatas <i>soufflés</i> y verduras a la brasa	50,00 € *19,00€ - 1pax
Lomo de cordero lechal asado con ajos tiernos y tubérculos	26,00 €
Tuétano de ternera a la brasa con <i>steak tartar</i> , patatas <i>soufflés</i> i trufa de verano	25,00 €
Cochinillo crujiente confitado y rostido con frutas frescas	27,00 €

Pan, tapita y entretenimientos para el café 5,00€

* Suplemento media pensión

Las medias raciones tienen un incremento de 10% del precio

ORIGEN

by Nandu Jubany

Menú especial 10^e aniversario

Aceituna Arbequina hecha en casa

Aperitivo aniversario 10 años

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

Chapadillo de anguila con panceta confitada y yema de huevo

Nuestros canelones tradicionales con trufa de verano a la crema

Tuétano de ternera a la brasa con *steak tartar*, patatas *soufflés* y trufa de verano

Arroz seco de cohombros de mar con caldo de cigalas

Lomo de cordero lechal asado con ajos tiernos y tubérculos

Selección de los mejores quesos del Pirineo

Festival de postres

Precio por persona 105 € - sup: MP 45 € por persona

Este menú está sujeto a disponibilidad según productos de temporada y es para la mesa completa. Podemos ofrecerles también, un maridaje de vinos acorde con este menú: 55 € por persona.

PARA PICAR

Buñuelos de bacalao	12,00 €
Virutas de jamón ibérico "5J" con coca tostada	26,00 €
Anchoas de la Escala hechas en casa	16,00 €
Ostras <i>Gillardeau</i> n°2	6,00 € /u
Nuestra gilda de bacalao con anchoa, piparra y aceituna	6,00 €
Calamares a la andaluza con espuma de maionesa y lima	6,00 €
Milhojas de patata con <i>steak tartar</i> de ternera y caviar	28,00 €

ORIGEN

by Nandu Jubany

Postres

Nuestra tarta de whisky con helado de yema y aire de nata	14,00 €
Buñuelos hechos en el momento rellenos de crema catalana	14,00 €
Ensalada de frutas naturales con zumo de naranja y sorbete de mango	14,00 €
Nuestro baba de brioche con vainilla al ron quemado y helado de nata	16,00 €
Selección de los mejores quesos del Pirineo	18,00 €
Fresas del bosque con su infusión y sorbete de limón	14,00 €
Texturas de leche	13,00 €
Torrija con plátano y sabayón de ron	16,00 €
La evolución de la piña colada	15,00 €

Tés

Negro: <i>English Breakfast</i>	3,95 €
Rojo: frutas del bosque	3,95 €
Verde: <i>Gunpowder</i>	3,95 €
Roolbos vainilla	3,95 €
Menta poleo	3,95 €
Manzanilla	3,95 €

Cafés

Expresso	3,50 €
Doble expresso	4,95 €
Cortado	3,50 €
Americano	3,50 €
Con leche	4,95 €
Cappuccino	4,95 €



Sport Hotel Hermitage & Spa



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

4,5% IGI no incluido