

ORIGEN

by Nandu Jubany

ENTRÉES

"Coca" de foie gras, pommes caramélisées et salade de contrastes	26,00 €
Salade de scarole, oreille de porc croustillant et vinaigrette de pignons	15,00 €
Assortiment de légumes escabèche, anchois de l'Escala et romesco	21,00 €
Xapadillo d'anguille, lard confit et jaune d'oeuf	25,00 €
Nos cannellonis traditionnels avec de truffes d'été à la crème	22,00 €
Omelette ouverte d'oeufs fermiers, pain tomate et jambon ibérique 5J	24,00 €
Riz du "senyoret", crevettes, lotte, calamars et concombres de mer	28,00 €
Riz crémeux aux crevettes de Palamós	33,00 € *12,55 €

PLATS PRINCIPAUX

Ventrèche de Ballfejo à la braise avec contrastes	42,00 € *15,95 €
Poulpe à la braise, crémeux de pommes de terre et paprika	26,00 €
Petites seiches avec sauté d'oignons et tomates	23,00 €
Crevettes de Palamós à la braise	45,00 € *17,00 €
Turbot sauvage grillé et légumes en escabèche	35,00 € *13,30 €
Filet de veau grillé à la braise	26,00 €
Côte de veau des Pyrénées à la braise (1kg), sauce béarnaise, pommes de terre soufflées et légumes grillés	50,00 € *19,00€ - 1pax
Épaule d'agneau rôtie à l'ail et tubercules	26,00 €
Os à moelle de veau grillé avec <i>steak tartare</i> , pommes de terres soufflées et truffes d'été	25,00 €
Cochon de lait croustillant, confit et rôti avec des fruits frais	27,00 €

Pain et petits fours

5,00€

* Supplément demi-pension
Les plats partagés sont soumis à un supplément de 10%

ORIGEN

by *Nandu Jubany*

Menu spécial 10^e anniversaire

Olives Arbequina faites maison

Apéritif anniversaire 10 ans

“Coca” feuilletée avec foie gras, pommes caramélisées et salade de contraste

Xapadillo d'anguille, lard confit et jaune d'oeuf

Nos cannellonis traditionnel à la crème de truffe d'été

Os à Moelle de veau grillé avec *steak tartar*, pommes de terres soufflées et truffes d'été

Riz sec de concombre de mer avec bouillon de langoustines

Épaule d'agneau rôtie avec ail et tubercules

Sélection des meilleurs fromages des Pyrénées

Festival de desserts

Prix par personne 105 € - sup: DP 45 € par personne

Ce menu est soumis à disponibilité selon les produits de saison et pour toute la table.

Nous pouvons également vous proposer un accord mets-vins pour ce menu spécial: 55 € par personne.

POUR GRIGNOTTER

Beignets de morue	12,00 €
Copeaux de jambon ibérique 5J avec du “coca” grillée	26,00 €
Anchois de L'Escala faits maison	16,00 €
Huîtres <i>Gillardeau n°2</i>	6,00 € /u
Notre <i>gilda</i> de morue avec anchois, <i>piparra</i> et olive	6,00 €
Calamars à l'andalouse, mousse de mayonnaise et citron vert	6,00 €
Millefeuilles de pommes de terre avec <i>steak tartare</i> de veau et caviar	28,00 €



Sport Hotel Hermitage & Spa



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

4,5% IGI non compris