

MENÚ L'ERMITA

Del 18 al 24 de febrero de 2019

Cóctel de bienvenida



Ensalada crujiente de queso idiazábal con frutos rojos y vinagreta Fórum
Tartar de mango y aguacate con texturas de mostaza
Crema de almendras con teja crujiente y brandada de bacalao
Tataki de sandía con virutas de jamón y encurtidos



Arroz cremoso de espárragos trigueros con setas y regado con caldo vegetal
Hojaldre de salmón marinado con una crema de champiñones y espaguetis de verduras
Huevos poche con patatas Kennebec al tenedor y panceta ibérica
Calabacín relleno de mariscos gratinados con salsa holandesa



Colita de rape al estilo de pescadores con marisco
Entrecot de ternera "Café de París" con arroz pilaf y verduras
San Pedro al horno con patatas al ajillo y salsa de vinagre de jerez
Confit de pato con peras estofadas en vino tinto, tatin de manzana y cremoso de zanahoria



Fruta de temporada
Surtido de helados
Carro de pastelería artesana

Precio: 22,50€ (IVA incluido)

Los clientes del Hotel Gran Sol en régimen de media pensión o pensión completa podrán escoger este menú pagando **7,5€**

Opciones de vino a copas:

<u>Opción Vino de la casa</u>	5,75€	<u>Opción Vino crianza</u>	7,75€
<ul style="list-style-type: none">2 copas a escoger de Vallfornosa Masia La Sala. DO Penedès (Blanco/Tinto/Rosado)Agua y café		<ul style="list-style-type: none">2 copas a escoger de: Enate Chardonnay 2 3 4. DO Somontano (Blanco) Abadal Crianza. DO Pla de Bages (Tinto)Agua y café	

Además, disponemos de una carta de vinos con múltiples referencias