

## MENÚ L'ERMITA de TARDOR

De l'1 al 21 d'octubre de 2020

Aperitiu del dia



### ENTRANTS

Crema de patata trufada, amb ou escaldat i foie (3,7,9)

Esqueixada de bacallà amb salsa romesco (4,8,12)

Galets farcits de carbassa, formatge blau i bacó amb salsa de nous (1, 7, 8)

Salmó marinat amb amanida de remolatxa, rave i rovell d'ou curat amb ponzu (4,3,6)

Sopa lleugera de peix de roca (1,4,7,9,12)

Orecchiette amb estofat de xai i espuma d'all confitat (1, 7, 12)



### PLATS PRINCIPALS

Arròs de marisc del senyoret (2, 9, 13)

Dau Nebraska a la brasa amb puré de pebrot del piquillo confitat (7,9,12)

Ànec a la taronja amb guisat de blat (1, 3, 9, 12)

Llaminera de porc a la planxa amb puré de castanyes i ñoquis (1, 7, 12)

Orada a la salsa biscaïna (Suplement 1€) (1, 2, 4, 9, 12)

Rap amb cruixent de bolets i brou curt de tonyina i algues (Suplement 2€) (1, 4, 6)



### POSTRES

Vaset de caramel amb xocolata blanca (3, 7)

Pastís sablé de taronja (1, 3, 7)

Pastís Sacher (1, 3, 7)

Fruita de temporada | Assortiment de gelats

**Preu: 23€ (IVA inclòs)**

Els clients de l'Hotel Gran Sol en règim de mitja pensió o pensió completa poden escollir aquest menú pagant un suplement de **7,5 €**

#### Opcions de vi a copes:

**Opció Vi de la casa 6,25€**

- 2 copes a escollir de Vallformosa Masia La Sala.  
DO Penedès (Blanc, negre o rosat)
- Aigua i cafè

**Opció Vi criança 8,50€**

- 2 copes a escollir entre:
  - Enate Chardonnay 2 3 4. DO Somontano (Blanc)
  - Abadal Criança. DO Pla de Bages (Negre)
- Aigua i cafè

**A més a més, disposem d'un carta de vins amb múltiples referències**

Conté:



1  
GLUTEN



2  
CRUSTACIS



3  
OUS



4  
PEIX



5  
CACAHUETS



6  
SOJA



7  
LÀCTICS



8  
FRUITS SECS



9  
API



10  
MOSTASSA



11  
SÈSAM



12  
DIÒXID DE  
SOFRE I  
SULFIT



13  
MOL·LUSCOS



14  
TRAMUSSOS