L'ERMITA
SANT POL DE MAR ESTAURANT

MENÚS

MENÚ L'ERMITA

32€ IVA inclòs

Aperitiu, còctel de benvinguda, entrant, plat principal i postres.

MENÚ MAR

24€ IVA inclòs

Aperitiu, plat principal, postres o cafè i aigua.

De dilluns a diumenge nit.
De dilluns a divendres laborables.

SUGGERIMENTS PER COMPARTIR (Segons disponibilitat)

Gamba vermella a la sal (100gr) **(2)** 18€

Musclos de roca al *Josper* **(9, 11, 13)** 12€

Espatlla 100% Ibèrica de gla tallada a mà DO Dehesa d'Extremadura (80gr) amb pa de coca amb tomàquet **(1)** 25€

Ostres *gillardeau* nº2 (1u) **(13)** 4,5€/u

Croquetes de pollastre rostit (5u) **(1, 7)** 9€

ENTRANTS

Amanida de tomàquets del Maresme, ceba, ventresca de bonítol, vinagreta d'aigua de tomàquet, vinagre Forvm Chardonnay **(4, 12)**

Brioix d'amanida russa L'Ermita, gamba, allioli de safrà **(1, 2, 3, 4, 13)**

Carpaccio de peus de porc, *pesto rosso*, puré d'albercocs, pinyons torrats, caviaroli de bitxo **(1, 7, 8)**

Gaspatxo de maduixes de Sant Pol, micuit de fetge d'ànec, gelat d'alfàbrega **(12)**

Albacora marinada, *leche de tigre*, alvocat, mango, cirerol, ceba morada adobada **(4, 7)**

Espaguetis negres amb bolonyesa de pop **(1, 3, 4, 12)**

PLATS PRINCIPALS

Arròs de gamba vermella (Suplement 7€) **(2, 4, 9, 13)**

Arròs caldós de llamàntol (Suplement 7€) **(2, 4, 9, 13)**

Arròs sec al *Josper*, costella de porc, salsitxa **(9, 12)**

Escórpora a la Donostiarra, patata fornera, pebrots del piquillo (Suplement 7€) **(4, 12)**

Bacallà a baixa temperatura, parmentier de patata, escopinyes, salsa pil-pil fumada **(2, 4, 13)**

Picantó al *Josper*, coleslaw de cabdell, pastanaga, salsa brava **(3, 12)**

Llom baix de vaca madurada 30 dies (180g) al *Josper*, patates fregides, pebrots de Padrón

POSTRES

Pastisseria artesana del dia | Fruita de temporada | Assortiment de gelats

Conté:

CONTÉ GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	CACAHUETS	SOJA	LÀCTIS	FRUITA SECA	API	MOSTASSA	SÈSAM	DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	MOL·LUSCS	TRAMUSSOS
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14