

Promocions

PACK NADAL + SANT ESTEVE

Inclou pensió completa
des del sopar del 24/12 fins el dinar del 26/12

Preus:

214€ / persona en habitació doble superior
199€ / persona en habitació doble estàndard

PACKS CAP D'ANY

PACK A

Inclou pensió completa
amb Sopar de Cap d'Any i dinar d'Any Nou
+ sopar 1 de gener, esmorzar i dinar 2 de gener

Preus:

313€ / persona en habitació doble superior
283€ / persona en habitació doble estàndard

PACK B

Inclou pensió completa
amb Sopar de Cap d'Any i dinar d'Any Nou

Preus:

233€ / persona en habitació doble superior
218€ / persona en habitació doble estàndard

PACK C

Inclou mitja pensió
amb Sopar de Cap d'Any, allotjament i esmorzar

Preus:

184€ / persona en habitació doble superior
169€ / persona en habitació doble estàndard

CONSULTA ELS NOSTRES
MENÚS PER A EMPRESES I GRUPS

Preus amb IVA INCLÒS
Reserva prèvia
Menús adaptables a al·lèrgies i intoleràncies



RESERVES
93 760 00 51

L'ERMITA RESTAURANT
HOTEL GRAN SOL

N-II km 664 Sant Pol de Mar (Barcelona)

www.hotelgransol.info

www.lermitarestaurant.com



@ermita_restaurant
#lermitarestaurant



lermitarestaurant.HotelGranSol

L'ERMITA
SANT POL DE MAR RESTAURANT

àpats de Nadal 2021

HOTEL GASTRONÒMIC
GRAN SOL
SANT POL DE MAR

Dinars de Nadal, Sant Esteve i Any Nou

ENTRANT

Paté en cròute d'ànec amb festucs

o

Carpaccio de gamba vermella amb salsa rosa
i sorbet de pinya

o

Coca de full amb carxofes, remolatxa, coliflor
i compota de poma

PRIMER PLAT

Terrina de verdures amb demi-glace de bolets

o

Escudella de nadal amb terrina de carn d'olla i galets

o

Parmentier de patata amb bolonyesa de llamàntol
i trompetes de la mort

SEGON PLAT

Terrina de garrinet amb salsa de marsala i maduixes,
cebetes glacejades amb balsàmic i mini verduretes

o

Suquet de rap amb gamba vermella de platja i musclos

o

Canelons de pularda amb beixamel trufada

POSTRES

Espuma de xocolata blanca amb fruits vermells
(25 de desembre)

Babà de taronja al Grand Marnier, sopa de xocolata
Illanka i gelat de vainilla *(26 de desembre)*

Pannacotta de vainilla, coulis d'aranyons i gelat de
xocolata *(1 de gener)*

--

Assortiment de torrons i neules

--

Vi blanc i negre Masia La Sala Celler Domènech Vidal
DO Penedès

Cava Vallformosa MVSA Brut
Aigua, cafè i licors

Sopar de Cap d'Any

I

Torró de fetge d'ànec, xocolata i tòfona amb cítrics i
reducció de vinagre Merlot Fòrum, acompanyat de
puré de cítrics amb pa d'espècies

II

Textura de carxofa amb vieires

III

Llamantol amb velouté del seu corall
i cruixent de pollastre amb tòfona

IV

Filet de vedella amb patata confitada, textures
d'espàrrec, cremós de xirivia, rossinyols i salsa Oporto

V

Mousse de fruita de la passió, cremós de xocolata
Illanka, nous de macadàmia garapinyades
i gelat de caramel salat

Assortiment de torrons i neules

Raïm de la sort i bossa cotilló

Tastet de matinada de dolç i salat

--

Enate Chardonnay 2 3 4 DO Somontano
Abadal Matís DO Pla de Bages

Cava Mirgin Gran Reserva Ecològic Especial
EUHT StPOL Brut Nature

Aigua, cafè i licors

--

Música amb DJ
i servei de barra lliure

Dinar de Reis 6 de gener

APERITIU

Aperitiu de Reis

PRIMER PLAT

Xatonada

o

Flam de formatge Comté amb ceba,
poma i tòfona negra

o

Coca de full amb presa ibèrica,
poma, burrata i rúcula

SEGON PLAT

Risotto de ceps

o

Lluç amb velouté de cranc
i risotto de plàncton

o

Magret d'ànec amb *lollypop* de guatlla,
fruits vermells, puré i fruita fresca

POSTRES

Tortell de Reis
i pastisseria variada

Assortiment de
torrons i neules

--

Vi blanc i negre Masia La Sala Celler Domènech Vidal
DO Penedès

Cava Vallformosa MVSA Brut
Aigua, cafè i licors

Preu 49€

MENÚ INFANTIL 20€

Preu 120€

MENÚ INFANTIL 25€

Preu 37€

MENÚ INFANTIL 20€