

# Promocions

## PROMOCIÓ NADAL + SANT ESTEVE

**Inclou pensió completa  
des del sopar del 24/12 fins el dinar del 26/12  
amb begudes incloses**

**Preus:**

262€ / persona en habitació doble superior

247€ / persona en habitació doble estàndard

## PROMOCIÓ CAP D'ANY

### PROMOCIÓ A

**Inclou pensió completa  
amb Sopar de Cap d'Any, allotjament,  
esmorzar i dinar d'Any Nou**

**Preus:**

246,50€ / persona en habitació doble superior

238,50€ / persona en habitació doble estàndard

### PROMOCIÓ B

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

**Preus:**

201,50€ / persona en habitació doble superior

193,50€ / 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](http://www.hotelgransol.info)

[www.lermitarestaurant.com](http://www.lermitarestaurant.com)



@ermita\_restaurant  
#lermitarestaurant



lermitarestaurant.HotelGranSol

L'ERMITA  
SANT POL DE MAR RESTAURANT

# àpats de Nadal 2022

HOTEL GASTRONÒMIC  
**GRAN SOL**  
SANT POL DE MAR

# Sopar de Nadal i dinars de Nadal, Sant Esteve i Any Nou

## ENTRANT

Carpaccio de gamba de costa

o

Ravioli de txangurro amb brandada de turbot i coulis d'escalivada

o

Caneló fred de verdures d'hivern amb "gastrique" de maduixes

## PRIMER PLAT

Caneló trufat de pularda amb reducció de PX

o

Escudella de Nadal amb galets i carn d'olla

o

Escudella de Nadal amb consomé de verdures d'hivern, galets i verdures

## SEGON PLAT

Pollastre de pagès farcit i rostit

o

Suquet de rap amb gamba vermella de platja i musclos

o

Risotto de carbassa amb oli de tòfona i oliva d'Aragó

## POSTRES

Assortiment de pastisseria variada

*(24 de desembre)*

Pinya osmotitzada, almívar de rom, financier i gelat de coco

*(25 de desembre)*

Teula d'ametlla de Santa Coloma amb cremós de xocolata negra i sorbet de fruits vermells

*(26 de desembre)*

Panacota de vainilla amb melmelada de taronja i gelat de te matcha

*(1 de gener)*

--

Assortiment de torrons i neules

--

Masia La Sala Celler Domènech Vidal DO Penedès  
Cava Vallformosa MVSA Brut  
Aigua, cafè i licors

**Preu 54€**

MENÚ INFANTIL 24€

# Sopar de Cap d'Any

I

Terrina de fetge d'ànec a l'Armagnac amb fruita de temporada confitada

II

Llamàntol amb mantega de crustacis i estragó

III

Corvall salvatge sobre risotto d'espàrrecs de marge amb oli trufat

IV

Filet de vedella, puré de celerí, pastanagues baby i salsa de vedella madurada

V

Brownie de macadàmia, mousse de xocolata, taronja i gelat de vainilla de Tahiti

--

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 Matis DO Pla de Bages

Cava Mirgin Gran Reserva Ecològic Especial

EUHT StPOL Brut Nature

Aigua, cafè i licors

Amenitzat amb música i DJ

**Preu 130€**

MENÚ INFANTIL 25€

# Dinar de Reis 6 de gener

## APERITIU

Croqueta de pollastre de pagès amb gamba i allioli de safrà

## PRIMER PLAT

Coca de full, carxofes, "porchetta" i salsa romesco

o

Coca de full amb patata i pop

o

Tataki de tonyina fumada, guacamole i emulsió de gerds

o

Crema de carbassa, raviolis farcits de cua de bou amb suc de rostit, piles de carbassa garrapinyades i parmesà ratllat

## SEGON PLAT

Lluç al vapor, "velouté" de txangurro, puré d'api-rave

o

Llom de bacallà estofat amb bolets de temporada i ordi

o

"Paupiettes" de pollastre de pagès amb gamba, salsa americana i parmentier

## POSTRES

Assortiment de pastisseria variada i Tortell de Reis

Assortiment de torrons i neules

--

Masia La Sala Celler Domènech Vidal DO Penedès  
Cava Vallformosa MVSA Brut  
Aigua, cafè i licors

**Preu 40€**

MENÚ INFANTIL 18€