

## DINAR DE REIS

### APERITIU

Croqueta de pollastre de pagès

---

Assortiment d'olives

### ENTRANTS

Brioix farcit de tàrtar de vedella  
amb rovell d'ou curat

o

Arròs melós amb *carpaccio* de gambes

### PRINCIPALS

Corball a la brasa amb fil cruixent  
de remolatxa, cremós de coliflor torrat  
i tallarins de sípia amb alls tendres

o

Turnedó de pollastre desossat,  
moniato a la brasa, suc de rostit i gamba

### POSTRES

Tortell de Reis amb gelat de vainilla de Madagascar

Assortiment de torrons

Masia La Sala D.O. Penedès

Cava MVSA Brut

Aigua, cafè i licors

**PREU: 46€**  
**Menú infantil: 19€**  
Aforament limitat

### PER A EMPORTAR:

Amb 1 ampolla de vi o cava cada 2 persones: 39€

Sense begudes: 34€

## Promocions

### PROMOCIÓ NADAL + SANT ESTEVE

Inclou pensió completa des del Sopar de Nadal  
(24/12) fins al dinar de Sant Esteve  
amb begudes incloses

326,50€/persona en habitació doble estàndard

343€/persona en habitació doble superior

### PROMOCIÓ CAP D'ANY

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

281€/persona en habitació doble estàndard

290€/persona en habitació doble superior

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

229€/persona en habitació doble estàndard

238€/persona en habitació doble superior

### PREUS AMB IVA INCLÒS

Reserva prèvia



**RESERVES**  
**93 760 00 51**

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

[www.hotelgransol.info](http://www.hotelgransol.info)

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



L'ERMITA  
SANT POL DE MAR RESTAURANT

**Àpats  
de Nadal  
2025**

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

@ermita\_restaurant

@lermitarestaurant.  
HotelGranSol

## SOPAR DE NADAL, DINAR DE SANT ESTEVE I DINAR D'ANY NOU

### APERITIU

Bombó de tomàquet amb vainilla i ginebre

---

Macaron de formatge cremós trufat amb cabell d'àngel de taronja

---

Shot de consomé de boletus i espuma de parmesà

### ENTRANTS

Tàrtar de gamba vermella, tomàquet sec, cruixent de cap de gamba amb pols d'algues marines

o

Caneló de pollastre de pagès amb beixamel i suc de rostit

### PRINCIPALS

Melós de vedella amb suc de rostit, puré de moniato i saltejat de trompetes de la mort

o

Cua de rap amb suquet de llamàntol, musclo *bouchot* i cremós de patata **(Dia 1 canvia per lluç)**

### POSTRES

Ferrero de xocolata i avellana amb sorbet de mandarina

---

Assortiment de torrons

Masia La Sala D.O. Penedès  
Cava MVSA Brut  
Aigua, cafè i licors

NADAL / ST.ESTEVE

**PREU: 62€**

**Menú infantil: 24€**

Aforament limitat

ANY NOU

**PREU: 52€**

**Menú infantil: 24€**

Aforament limitat

Adaptables a  
al·lèrgies i  
intoleràncies

### PER A EMPORTAR:

Amb 1 ampolla de vi o cava cada 2 persones: 52€

Sense begudes: 47€

## DINAR DE NADAL

### APERITIU

Blini de patata amb *labne* i tàrtar d'albergínia a la flama

---

Croqueta de ceps amb allioli

---

Shot de crema de patata i espuma de trufa

### ENTRANTS

Caneló de pollastre de pagès amb beixamel i suc de rostit

o

Escudella de Nadal amb galets, pilota i verdura

### PRINCIPALS

Espatlla de xai desossada amb patata panadera amb oli de romaní i salsa de vi marsala

o

Turbot al forn amb puré d'api-rave i pil-pil de musclos a la brasa

### POSTRES

Cremós de xocolata blanca, avellana garapinyada amb fruits vermells amb sorbet de gerds

---

Assortiment de torrons

Masia La Sala D.O. Penedès  
Cava MVSA Brut  
Aigua, cafè i licors

**PREU: 67€**

**Menú infantil: 25€**

Aforament limitat

### PER A EMPORTAR:

Amb 1 ampolla de vi o cava cada 2 persones: 60€

Sense begudes: 54€

## SOPAR DE CAP D'ANY

Ostra *gillardeau* n°2 amb hibiscus

---

Foie mi-cuit, vel de moscatell, cremós de fruits vermells, taronja, festuc amb torrada de pa d'espècies

---

Llamàntol amb *risotto* de fregola i safrà amb salsa americana de cap de llamàntol

---

Melós de vedella i cremós de patata amb salsa Perigord amb tòfona

---

Tartaleta de cremós de coco, fruites exòtiques i sorbet de cava

*Marshmallow* de llimona i tequila

Paté de fruit de mango amb *tajín*

Bombó de praliné d'avellana

Assortiment de torrons

---

Ressopó

---

AA Pansa Blanca D.O. Alella  
Abadal Matis D.O. Pla del Bages  
Cava Mirgin Reserva Ecològic Especial  
Brut Nature DO Alella D.O. Cava  
Aigua, cafè i licors

### BARRA LLIURE I DISCJÒQUEI

**PREU: 155€**

**Menú infantil: 29€**

Aforament limitat

### PER A EMPORTAR:

Amb 1 ampolla de vi o cava cada 2 persones: 120€

Sense begudes: 110€



## MENÚ DE GRUPS

### Entrant a escollir

Caneló de pularda trufat amb beixamel de ceps i suc de rostit

o

Crema de carabassa amb ou a 63°C, trompetes de la mort saltades i papada de porc a baixa temperatura cruixent

### Plat principal a escollir:

Melós de vedella amb cremós de patata i salsa Oporto

o

Lluç de palangre amb pil-pil de musclos a la brasa i patata panadera

### Postres

Escuma de crema catalana

o

Panacotta de vainilla amb coulis de mango

---

Torrons i neules

### Celler

Masia La Sala DO Penedès

Cava MVSA Brut Nature

**(Opcions vins superiors +8€)**

Aigües i cafè

**PREU: 40€**

*(Mínim 6 persones / Màxim 40 persones)*



## MENÚ DE GRUPS

### Aperitius freds i calents

Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet  
Brioix amb tàrtar de vedella  
Gambes a la sal  
Musclos a la brasa  
Croqueta de pollastre rostit amb allioli de mel  
Bao de *pulled pork* a la barbacoa

### Entrant a escollir

Caneló de pularda trufat amb beixamel de ceps i suc de rostit  
○  
Crema de carabassa amb ou a 63°C, trompetes de la mort saltades  
i papada de porc a baixa temperatura cruixent

### Plat principal a escollir:

Melós de vedella amb cremós de patata i salsa Oporto  
○  
Lluç de palangre amb pil-pil de musclos a la brasa i patata panadera

### Postres

Escuma de crema catalana  
○  
Panacotta de vainilla amb coulis de mango  
---  
Torrans i neules

### Celler

Masia La Sala DO Penedès  
Cava MVSA Brut Nature  
**(Opcions vins superiors suplement +9€)**

Aigües i cafè

**MENÚ COMPLET: 50€**

(Mínim 6 persones / Màxim 40 persones)