

## L'ERMITA MENU

From 30<sup>th</sup> September to 3<sup>rd</sup> November 2021 | Du 30 septembre au 3 novembre 2021

### APPETIZER | APÉRITIF

Appetizer of the day | L'apéritif du jour

### STARTERS | HORS D'ŒUVRE

Salad with artichokes, mushrooms and goat cheese (7, 12)

*Salade d'artichauts, champignons et fromage de chèvre (7, 12)*

Stracciatella of burrata, mango, shrimp carpaccio and emulsion of their heads (2, 7)

*Stracciatella de burrata, mangue, carpaccio de crevettes et émulsion de leurs têtes (2, 7)*

Vegetable Gargouillou (12) | *Gargouillou de légumes (12)*

Slow baked egg with mushrooms, Iberian pork pluma and soufflé potatoes (1, 3, 9)

*Oeuf à basse température avec trompettes de la mort, pluma ibérique et pommes de terre soufflées (1, 3, 9)*

Rice with lobster | *Riz au homard* (Supplement | *Supplément 5€*) (2, 4, 9, 13)

### MAIN DISHES | PLAT PRINCIPAL

Corball fish with squid carbonara from Arenys de Mar (1, 3, 7)

*Ombrine avec carbonara du calamars d'Arenys de Mar (1, 3, 7)*

Fricandeau (meat stew) with chanterelles and baby vegetables (12)

*Ragoût de viande aux girolles et petits légumes (12)*

Roast turbot with garlic oil, chilli, tomato and anchovies (Supplement 2€) (4, 7)

*Turbot rôti à l'huile d'ail, piment, tomate et anchois (Supplément 2€) (4, 7)*

Duck breast with foie ravioli and Oporto sauce (1,3, 12)

*Magret de canard avec raviolis du foie et Oporto sauce (1, 3, 12)*

1 kg T-bone steak of beef matured for 6 months with chips and lettuce head.

(2 people - Supplement 10€/person)

*1 kg de steak d'ailoyau de bœuf affiné pendant 6 mois avec frites et tête de laitue.*

*(2 personnes - Supplément de 10€/personne)*

### DESSERTS

Artisan patisserie of the day | Seasonal fruit | Assortment of ice creams

*Pâtisseries artisanales du jour | Fruits de saison | Glacés assortis*

**Price | Prix 23€** (VAT included | TTC)

Monday to Friday lunchtime | Du lundi au vendredi à midi  
Sunday to Thursday evenings | Du dimanche au jeudi soir

**Price 25€** (VAT included | TTC)

Saturday and Sunday lunchtime and public holidays | Samedi et dimanche à midi et jours fériés

Friday and Saturday evenings, public holidays and holiday eve | Nuits de vendredi et samedi, jours fériés et veillées de jours fériés

The Hotel Gran Sol customers under full-board or half-board can chose this menu by paying a supplement of **9,5€**

*Les clients de l'Hotel Gran Sol en demi-pension ou en pension complète peuvent choisir ce menu en payant un supplément de 9,5 €*

### Wine glasses options: | Options de Vin à verres:

**House wine option | Choix Vin de la maison 6,25€**

2 glasses to choose of: | - 2 verres à choisir de:

- Vallformosa Masia La Sala. DO Penedès  
(White, Red, Rosé | *Blanc, Rouge, Rosé*)

Still water and coffee | *Eau minérale et café*

**Crianza wine option | Choix Vin crianza 8,50€**

2 glasses to choose between: | 2 verres à choisir de:

- Enate Chardonnay 2 3 4 DO Somontano (White | *Blanc*)
- Abadal Criança. DO Pla de Bages (Red | *Rouge*)

Still water and coffee | *Eau minérale et café*

### Contains: | Contient de:



1

GLUTEN

2

CRUSTACEANS  
CRUSTACÉS

3

EGGS  
ŒUF

4

FISH  
POISSON

5

PEANUTS  
CACAHUËTES

6

SOY  
SOJA

7

MILK  
PRODUITS  
LAITIERS

8

NUTS  
FRUITS SECS

9

CELERY  
CÉLÉRI

10

MUSTARD  
MOUTARDE

11

SESAME  
SÉSAME

12

SULPHUR DIOXIDE  
AND SULPHITES  
DIOXYDE DE SOUFRE  
ET SULFITE

13

MOLLUSCS  
MOLLUSQUES

14

LUPIN