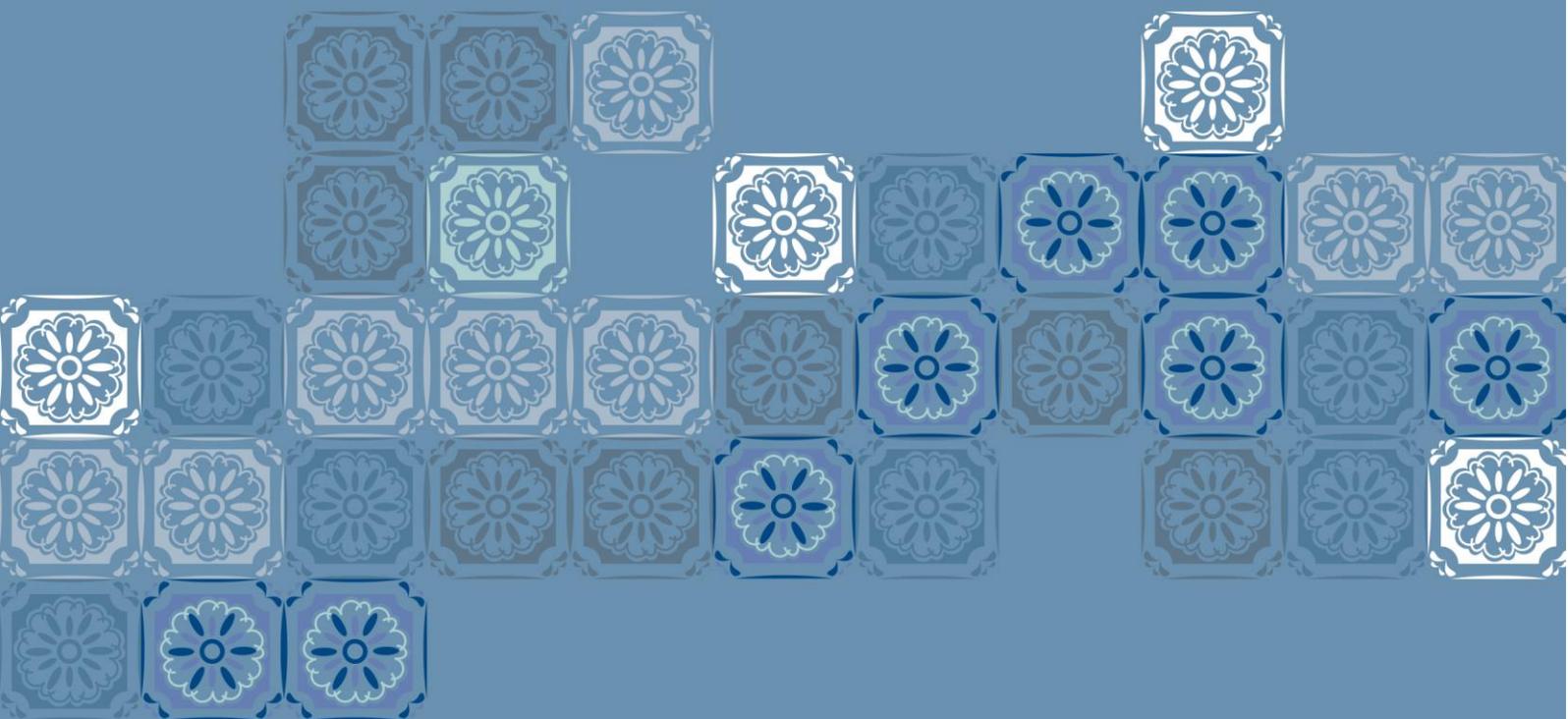


L'ERMITA

SANT POL DE MAR RESTAURANT



MENÚ PARA EMPRESAS

Navidad 2019

Descubre las opciones de **Menús de Navidad para el 2019**.

Ofrecemos precios cerrados para que, sea cual sea tu presupuesto, tu empresa pueda disfrutar de la comida o cena de Navidad en un **lugar único**: frente al mar, con zona de aparcamiento gratuita y en un espacio reformado y con personalidad propia: **L'ERMITA RESTURANT**, en las instalaciones del **Hotel Gran Sol**.

OPCIÓN MENÚ A

Desde el 9 hasta el 15 de diciembre de 2019

1^r plato (a escoger entre 4 opciones)

Ensalada de jamón de pato con manzana salteada y frutos secos garrapiñados
Carpaccio de gambas con una vinagreta "student" y helado de albahaca
Crema de pepino y yogur con queso crema a la trufa
Coca de calabaza con butifarra del perol y micro vegetales

2^o plato (a escoger entre 4 opciones)

Arroz cremoso de marisco regado con un *fumet* de sus cabezas y alioli de azafrán
Rigatoni a la crema de gorgonzola y nueces
Huevos revueltos de espinacas a la catalana
Salteado de setas, guisantes y chipirones con cebolla de Figueras confitada y huevo
poché

3^r plato (a escoger entre 4 opciones)

Lenguado a la meunière de cítricos
Papada de cerdo cocinada a baja temperatura con texturas de guisantes
Corvina a la pimienta verde con salteado de fideos Udon
Entrecot de ternera con salsa Café de París

Postre:

Surtido de pastelería
Turrones

BODEGA VINOS DE LA CASA

Blanco Masia La Sala DO Penedès
Tinto Masia La Sala DO Penedès
Cava Vallformosa brut
Aguas minerales

BODEGA VINOS DE CRIANZA

Enate chardonnay 234 DO Somontano
Tinto Abadal Crianza DO Pla del Bages
Cava H-E Sant Pol Reserva ecológico Brut nature
Aguas minerales

Total por persona: 32€ (IVA incluido)

Total por persona: 37€ (IVA incluido)

OPCIÓN MENÚ A

Desde el 16 hasta el 22 de diciembre de 2019

1^r plato (a escoger entre 4 opciones)

Ensalada de queso curado con manzana "Granny Smith" y vinagreta japónica
Canelón de vinagre balsámico con guacamole y aire de menta
Crema fría de melón con jamón y bizcocho de mostaza
Escalibada ahumada acompañada de anchoas y micro vegetales

2^o plato (a escoger entre 4 opciones)

Cremoso de coliflor con salteado de setas, gambes y reducción de nata cítrica
Fettuccine a la crema de pesto genovés
Huevos revueltos con jamón ibérico, cebolla confitada y crujiente de especias
Arroz cremoso de calabaza, calabacín y panceta

3^r plato (a escoger entre 4 opciones)

Magret de pato con salsa de naranja y salteado de peras al vino
Secreto de cerdo ibérico a las cinco pimentas
Tataki de atún con polvo de aceite de oliva, crema de wasabi y chutney de frutos rojos
Bacalao confitado a la trufa, con *trinxat* de patata y brócoli con emulsión de piquillos

Postre:

Surtido de pastelería
Turrones

BODEGA VINOS DE LA CASA

Blanco Masia La Sala DO Penedès
Tinto Masia La Sala DO Penedès
Cava Vallformosa brut
Aguas minerales

BODEGA VINOS DE CRIANZA

Enate chardonnay 234 DO Somontano
Tinto Abadal Crianza DO Pla del Bages
Cava H-E Sant Pol Reserva ecológico Brut nature
Aguas minerales

Total por persona: 32€ (IVA incluido)

Total por persona: 37€ (IVA incluido)

OPCIÓN MENÚ B (a partir de 20 personas)

Aperitivo servido en la mesa

Brocheta de mini-mozzarella con tomate
"cherry" y aceite de albahaca

Croquetas de jamón y pollo

Buñuelos de bacalao a la miel

Jamón ibérico con embutidos variados y
"pa de vidre" con tomate

Surtido de quesos DO

Madalenas de foie con reducción de
Oporto

Calamares a la romana con espuma de
romesco

Parmentier ahumada con tartar de
champiñones

Gambas rebozadas con arroz vietnamita

Crujiente de queso brie y mejillones

Brandada de bacalao con caviar de
aceite

Nuestro arroz cremoso de temporada

Segundo plato a escoger

Lomo de bacalao confitado a la trufa con "trinxat" de patata y brócoli,
con una crema de aceite de trufa

o

Ternera a baja temperatura con cremoso de apio nabo, salteado de
verduras y salsa de asado

o

Corvina con textura de chirivía, pan a la mantequilla, mini verduras y emulsión de piquillos

o

Cordero relleno de queso Mogente, con una salsa de romero y miel
y puré de coliflor ahumada

Postre

Surtido de pastelería

Turrone

Cafés

BODEGA VINOS DE LA CASA

Blanco Masia La Sala DO Penedès

Tinto Masia La Sala DO Penedès

Cava Vallformosa brut

Aguas minerales

BODEGA VINOS DE CRIANZA

Enate chardonnay 234 DO Somontano

Tinto Abadal Crianza DO Pla del Bages

Cava H-E Sant Pol Reserva ecológico Brut nature

Aguas minerales

Total por persona: 37€ (IVA incluido)

Total por persona: 42€ (IVA incluido)

OPCIÓN C MENÚ DEGUSTACIÓN

Gazpacho de melocotón con paté de aceitunas negras
y su tostada de "brioche"



Tartar de bacalao con un velo de plancton
y caviar de salmón



Huevo a baja temperatura
con ragout de setas y gambas



Crep de verduras con salsa de pimientos del piquillo
y cremoso de guisantes



Corvina al horno
con patatas panadera en su propio jugo



Ternera cocida a baja temperatura
con salsa de ratafía y cremoso de chirimía



Surtido de pastelería

Turrónes

Cafés

BODEGA VINOS DE LA CASA

Blanco Masía La Sala DO Penedès

Tinto Masía La Sala DO Penedès

Cava Vallformosa brut

Aguas minerales

BODEGA VINOS DE CRIANZA

Enate chardonnay 234 DO Somontano

Tinto Abadal Crianza DO Pla del Bages

Cava H-E Sant Pol Reserva ecológico Brut nature

Aguas minerales

Total por persona: 42€ (IVA incluido)

Total por persona: 47€ (IVA incluido)