CARTE

L'ERMITA
SANT POL DE MAR RESTAURANT

SUGGESTIONS POUR PARTAGER (Selon disponibilité)

Crevettes rouges au sel (100gr) **(2)**	18€
Moules de roche au *Josper* **(9, 11, 13)**	12€
Épaule de jambon 100% ibérique *de bellota*, coupée à la main, DO Dehesa de Extremadura, avec pain *coca* et tomate **(1)**	25€
Huîtres gillardeau n°2 (1u) **(13)**	4,5€
Croquettes de poulet grillé (5u) **(1, 7)**	9€

HORS D'ŒUVRE

Gazpacho de fraises de Sant Pol, mousse de foie de canard, glace au basilic et au gingembre **(1, 12)**	16€
Tartare de thon brioché, mayonnaise au *wasabi* et *tobiko* **(1, 3, 4, 6)**	14€
Asperges blanches fraîches légèrement saumurées au *Josper*, carbonara, bacon, œufs de hareng **(3, 7, 12)**	12€
Textures d'artichauts et de jambon ibérique	12€
Pois du Maresme, tartare de calmar, oursin **(2, 7, 13)**	15€
Tempura de fleurs de courgettes farcies à la mousseline de coquille, terrine de courgette, beurre d'oseille, sauce corail aux pétoncles **(1, 2, 3, 7, 12, 13)**	19€

RIZ ET PÂTES

Riz aux crevettes rouges **(2, 4, 9, 13)**	26€
Risotto à l'eau de pois verts, plancton, artichaut, morue et crème Idiazábal **(4, 7)**	18€
Paella aux fruits de mer (min. 2 pers) **(2, 4, 13)**	18€
Riz noir aux fruits de mer (min. 2 pers) **(2, 4, 13)**	18€
Nouilles aux fruits de mer avec aïoli (min. 2 pers) **(1, 2, 4, 7, 13)**	18€

POISSONS

Médaillon de merlu, chou, mousseline de cèpes, jus de champignons au cava, huile de truffe, betterave, carotte, pomme de terre, courgette **(3, 4, 6, 7)**	20€

VIANDES

Médaillon de veau royale, tartare d'aubergines rôties au *Josper*, purée de chou-fleur rôti **(1, 3, 6, 7, 9, 12)**	19€
Canard cuit deux fois, jus de canard rôti, vinaigre de Merlot, betterave marinée **(1, 2, 4, 7, 12, 13)**	18€
Tournedo d'agneau farci aux épinards, tomates séchées, duxelle de champignons, purée de céleri, demi d'agneau, mousse de potiron **(7, 9, 11, 12)**	20€

DESSERTS

Fruits du saison	4€
Pâtisserie du jour	8€
Glaces et sorbets	6€
Valencien (jus d'orange avec glace à la vanille)	7€

Contient de: