L'ERMITA
SANT POL DE MAR ESTAURANT

CARTA DE TEMPORADA

PER COMPARTIR (Segons disponibilitat)

Gamba vermella a la sal (100gr) (2) ..... 10€

Musclos de roca del Delta a la marinera (9,11,13) ..... 12€

Espatlla ibèrica de gla amb pa de coca amb tomàquet (1) ..... 19€

Ostres gillardeau nº2 (unitat) (13) ..... 4,5€

Croquetes de pollastre rostit (5u) (1,7) ..... 8€

ENTRANTS

Pèsols del Maresme ofegats amb papada ibèrica, rovell d'ou a baixa temperatura (3,12) ..... 13€

Crema d'*ajoblanco*, rap marinat, cogombre osmotitzat, raïm, oliva kalamata, caviaroli de bitxo (4,8,12) ..... 11€

Ganaix de foie, cruixent de blat de moro torrat, cacau, sorbet de maduixa de Sant Pol (4) ..... 13€

Stracciatella de burrata, falsos macarrons de tomàquet, gelat d'alfàbrega (7) ..... 11€

Caneló de porro farcit de burrata, crema d'alfàbrega, melmelada de tomàquet (7,8) ..... 12€

Dumplings de gamba i papada de porc, suquet de gamba, tàrtar de calamar (1,2,4,9,12) ..... 13€

ARROSSOS I PASTES

Arròs de gamba vermella (2,4,9,13) ..... 23€

Paella marinera (mín. 2 persones) (2,4,13) ..... 18€

Arròs negre (mín. 2 persones) (2,4,13) ..... 18€

Fideuà de marisc amb allioli (mín. 2 pers) (1,2,4,7,13) ..... 18€

Arròs sec de calamar, cansalada, botifarra negra, allioli de mel (9,12,13) ..... 17€

PEIXOS

Salmó a baixa temperatura, cremós d'espàrrec blanc, soja, poma, salsa de Martini (1,4,6,7,11,12) ..... 16€

Bacallà amb pil pil de pesto (4,7,8,12) ..... 18€

CARNS

Terrina de xai, crema d'Idiazábal, pera (7,12) ..... 17€

Pithivier d'ànec royal amb salsafí (1,3,7,9,12) ..... 22€

POSTRES

Fruita de temporada ..... 4€

Pastisseria artesana ..... 8€

Gelats i sorbets ..... 6€

Valencià (suc de taronja amb gelat de vainilla) ..... 7€

Conté:

1 GLUTEN · 2 CRUSTACIS · 3 OUS · 4 PEIX · 5 CACAUETS · 6 SOJA · 7 LÀCTICS · 8 FRUITS SECS · 9 API · 10 MOSTASSA · 11 SÈSAM · 12 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS · 13 MOL·LUSCS · 14 TRAMUSSOS

Preus amb IVA inclòs