



**ESCOLA UNIVERSITÀRIA
D'HOTELERIA I TURISME**
HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR
BARCELONA



del 27 de novembre al 4 de desembre del 2011

(ambdós inclosos)

a càrrec dels alumnes de

l'EUHT StPOL

Setmana de Tardor

Durant aquesta setmana els alumnes de l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar, en el Restaurant de l'Hotel Gran Sol, presenten la cuina de temporada, amb una acurada selecció d'especialitats, on la imaginació dels nostres futurs professionals serà una realitat. A més d'un complet i excel·lent menú gastronòmic, podreu degustar una de les cuines més interessants del moment.

MENÚ DE DEGUSTACIÓ

Carpaccio de ceps amb crema freda de bolets

Martín J. Martínez (Madrid)

Crema de ceba morada, gnocchis trufats i ou poché

Jack Cosson (Murcia)

Bacallà confitat amb pesto de pebrot i puré de batata

Marco Antonio Tenorio (Colòmbia)

Cruixent de peus amb all tendre i botifarra negra amb salsa de poma verda de Calvados

Gregori Elasri (Viladecans)

O

Perdiu brasejada al moniato amb romaní

Marion Murillo (França)

Gelat de caramel i regalèssia amb granissat de pera Williams i cruixent de cacau

Monica Amador (Sabadell)

O

Pa de pessic de panses amb llàgrimes de xocolata calenta

Anna Villar (Montornès del Vallès)

Preu: 35 € I.V.A inclòs

Proposta de vins seleccionats pel menú:

VERUM, TIERRA DE CASTILLA

(Sauvignon blanc i Gewürztraminer)

Vi amb caràcter afruitat i notes minerals, en boca es presenta sedós i complexe.

ROURA TRES CEPES, D.O ALELLA

(Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah)

Llaminer a la boca, amb bon equilibri acidetatans. Vellutat, de retrogust ampli i bona persistència.

GARNATXA TORRE DE CAPMANY, D.O. EMPORDÀ

Delicat aroma melós i de fruites confitades amb un suau i seductor tacte en boca.

Servei de vins i aigües minerals:

10 €/persona IVA inclòs

Informació i reserves : 936 760 0212 restaurant@hotelgransol.info

www.santpol.edu.es