

# Setmana de Primavera



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.

**Amanida de maduixes amb mango i llagostins**  
(Francisco García) A Coruña - Galícia

**Amanida de bonítol**  
(Toni Cortés) Reus - Tarragona

**Amanida de gambes amb escorça de cereals**  
(Borja Aguilar) Blanes

**Crema de pastanaga amb cruixent de yuca**  
(Lynda Salman) El Salvador

**Crema de carbassa amb melós de remolatxa**  
(Francisco García) A Coruña - Galícia

**Llenguado a l'oli verge d'oliva amb aromes del Mediterrani**  
(Sixta González) Panama

**Rap amb salsa d'ametlles**  
(Lynda Salman) El Salvador

**Bacallà amb ceba al safrà**  
(Carmen Campos) El Salvador

## Menú de Degustació



**Amanida de gambes amb escorça de cereals**  
CR

**Crema de pastanaga amb cruixent de yuca**  
CR

**Llenguado a l'oli verge d'oliva amb aromes del Mediterrani**  
O

**Llom de sorell amb crosta de nous i d'olives, i oli de cibulet i de sèsam**  
CR

**Conill farcit amb "tirabeques" i alls tenders**  
O

**Filet de vedella a l'oporto amb salsa de cireres**  
CR

**Sopa de maduixes amb mousse de vainilla i teula de canyella**  
CR

**Pasta fullada de gingebre i llimona amb melmelada de camamilla i gelat de iogurt**

Preu: 34 Euros I.V.A Inclòs

**Llom de sorell amb crosta de nous i d'olives, i oli de cibulet i de sèsam**  
(Marc Roca) Pineda de Mar

**Conill farcit amb "tirabeques" i alls tendres**  
(Marc Roca) Pineda de Mar

**Filet de vedella a l'oporto amb salsa de cireres**  
(Toni Cortés) Reus - Tarragona

**Crema brulée amb cireres negres i ametlles i cruixent de mango**  
(Leonardo Amaro) Mèxic

**Sopa de maduixes amb mousse de vainilla i teula de canyella**  
(Sixta González) Panama

**Pasta fullada de gingebre i llimona amb melmelada de camamilla i gelat de iogurt**  
(Leonardo Amaro) Mèxic

**Sorbet de fruites del bosc**  
(Borja Aguilar) Blanes

Els recordem que tots els diumenges al migdia els oferim a preu fixe un esplèndid bufet lliure amb especialitats i barbacoa a 20,50 Euros I.V.A Inclòs. Per a més informació i reserves truquin als Tel.93 7600051 de SANT POL DE MAR e-mail: restaurant@hotelgransol.info - www.euht-santpol.org www.hotelgransol.info