

# El Ermitano

restaurante



*“No se trata de aprovechar el tiempo sino de disfrutar cada instante”*

*La noche del Miércoles 17 de Abril*

## *“Sherry Armonías”*

*“Una sola variedad, cuatro estilos de vino diferentes”*

### *Aperitivo*

*La sopa de patata escabechada, mejillón de la ría  
y tomate asado*

### *Entradas*

*La caballa marinada en vinagre de Jerez, tomate, ajo, cebolla roja,  
jengibre, sésamo y rocoto*

*Fino “Tío Pepe en Rama” Palomino Fino*

*Las setas de primavera con mollejas de lechazo, verdejo, patata y arbequina*

*Manzanilla Pasada “Barbiana” Palomino Fino*

### *Carne*

*La pluma ibérica al humo del sarmiento con boletus, cebolleta y vermut*

*Amontillado “El Tresillo” Palomino Fino*

### *Postres*

*La Piña, Coco, Ron Té Verde y Especias*

### *El Lingote de Oro*

*Pale Cream “Croft original” Palomino Fino*

*“Descubre el Aroma y  
el Sabor de nuestra Tierra”*

*Precio Menú Degustación 45,00€*

*Menú Degustación con maridaje de vinos 60'00€*

*IVA incluido*

*Mesas completas (máximo 10 personas)*