

# El Ermitano

restaurante



*“Un día sin reír es un día perdido”*

*La noche del Sábado 20 de Abril*

*“Solo Blancos”*

*“Cinco vinos – Cinco Variedades blancas”*

## *Aperitivo*

*La sopa de bacalao con tierra de torreznos y  
caviar de aceite de oliva virgen*

## *Entrada*

*Los espárragos de Tudela con hígado de pato, su jamón, frambuesa y maíz  
“Selbach Oster Kabinett” Riesling*

*Las cocohas de bacalao con patata, queso de oveja, jamón ibérico y yema  
“Ariyanas Seco” Moscatel de Alejandría*

## *Pescado*

*El sargo en sal de carbón con jugo de verduras fermentadas,  
batata, cebolleta y tomate*

*“Menade Ecológico” Verdejo*

## *Carne*

*El cochinitillo confitado con zanahoria, queso fresco, café y su jugo  
“Carroleón” Albarín*

## *Postre*

*La Primavera Cítrica  
“Pardonix” Godello*

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

*Precio Menú Degustación 60,00€*

*Menú Degustación con maridaje de vinos 80,00€*

*IVA incluido*

*Mesas completas (máximo 10 personas)*