

# El Ermitano

restaurante



*“ No recordamos días, recordamos momentos ”*

*Las noches del Viernes 7 y Sábado 8 de Junio*

## Menú Armonías

### *Aperitivo*

*La sopa de bacalao ahumado, caviar de moluga, tomate dulce y flores secas*

### *Entrada*

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

*Blanco “El Muelle del Ojoso” Palomino Fino*

### *Pescado*

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

*Rosado “Gurdos” Prieto Picudo*

### *Carne*

*El solomillo de potro en sal de setas con arroz, gurumelo y prieto picudo*

*Tinto “Punto G” Garnacha*

### *Postre*

*Los lichis, mango, pasión, limón, jengibre y flores  
Blanco Dulce “Liberalia Uno” Moscatel y Albillo*

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

*Precio Menú Degustación 50,00€*

*Menú Degustación con maridaje de vinos 65,00€*

*IVA incluido*

*Mesas completas (máximo 10 personas)*