

El Ermitano

restaurante



“Cocinar es hacer poesía para ser degustada”

Las noches del Viernes 13 y Sábado 14 de Septiembre

Menú Armonías

Aperitivo

El gazpacho melón con caviar de moluga y cebolleta encurtida

Entrada

Tartar de atún rojo con alcaparra, cebolleta, anchoa, soja y ajo-blanco de pipas

Fino, “Tío Pepe en rama saca 2019” Palomino fino

Pescado

*La lubina de estero con puerro joven, trufa de verano, tomate aliñado
y caldo de patata al humo*

Blanco, “Carroleón”, Albarín

Carne

El potro asado al carbón con chirivía, zanahoria, morá y su jugo cítrico

Espumoso gran reserva “Gramona imperial” Xarel-lo, Macabeo y Chardonnay

Postre

El Cálido Verano

Blanco Dulce “Antojo” Verdejo

*“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)