

El Ermitano

restaurante



Las noches del viernes 24 y sábado 25 de Enero

Menú Armonías

Aperitivo

Caldo de patata escabechado con mejillón de la ría y tomate seco

Entrada

*El tartar de bacalao "Skrei" con anchoa, soja,
wasabi de plancton, tomate y piñones*

Blanco, Domäne Wachau, Grüner Veltliner

Las alcachofas al ajillo con gamba de Huelva y mollejas de lechazo

Amontillado, Viña AB, Palomino Fino

*El huevo campero con meloso de pasta piñón, manos de ternera,
oreja blanca, erizos de mar y ñoras*

Rosado con crianza, Pricum, Prieto Picudo

Carne

*La presa ibérica asada al sarmiento con su jugo,
risotto de ajo-puerro y trufa negra*

Espumoso brut Gran Reserva, Gramona Imperial,

Xarel-lo, Macabeu, Parellada y Chardonnay

Postre

Paisaje de invierno

Blanco dulce, Esencia 27, Verdejo

*"Descubre el Aroma y
el Sabor de nuestra Tierra"*

Precio Menú Degustación 50'00€

Menú Degustación con maridaje de vinos 70'00€

IVA incluido

Mesas completas (máximo 10 personas)