

El Ermitano

restaurante



Las noches del viernes 31 de enero y sábado 1 de Febrero

Menú Armonías

Aperitivo

Sopa de bacalao ahumado, tierra de torreznos y flores

Entradas

La lengua de ternera con gel de patata, tomate seco, trufa negra y pesto de espinacas, menta y piñones

Oloroso, Maestro Sierra, Palomino Fino

Pescado

La dorada de estero a la sal de ceniza de puerro con batata, olivas, liliáceas y su caldo anchoado

Blanco, Colegiata, Malvasía

Carne

La carrillera de ternera glaseada al vino tinto con dentelle de maíz, verduras, ajo negro y rocoto

Tinto, Escolinas mezcla canyuesa, Carrasquin, Mencía, Verdejo Negro y Albarín Negro

Postre

Toblechoc

Blanco dulce, Val de Reyes, 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)