

El Ermitano

restaurante



Las noches del viernes 7 y sábado 8 de Febrero

Menú Armonías

Aperitivo

Caldo de patata escabechada, mejillón de la ría y tomate seco

Entradas

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

Blanco en bota, Las 30 del Cuadrado, Palomino Fino

Pescado

El lenguado de la ría en escabeche tibio de cítricos con wok de verduras de invierno en su jugo

Blanco, Bailarina, Malvar

Carne

El cochinillo confitado a la naranja con su jugo, cítricos, tubérculos y raíces

Tinto con crianza, Alislan, Tempranillo

Antepostre

Naranja, Sanguina, Mandarina, Té y Especias

Blanco dulce, Antojo, Verdejo

Postre

Nueces, Requesón, Galleta y Miel

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

*Precio Menú Degustación 55'00€
Menú Degustación con maridaje de vinos 70'00€
IVA incluido
Mesas completas (máximo 10 personas)*