

El Ermitano

restaurante



Las noches del viernes 28 y sábado 29 de Febrero

Menú Armonías

Aperitivo

*Caldo de patata al aceite de oliva virgen con vinagreta
de carrillera, tomate dulce y brotes*

Entradas

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

Blanco, Colina Triste, Albillo, Malvasia, Chasselas...

Pescado

El bacalao con manitas de lechazo, panceta crujiente y aceite de perifollo

Tinto, Bastión de Luna, Mencía, Caiño, Espadeiro y Loureiro

Carne

El corzo asado al regaliz de palo con reineta y cacahuete

Tinto, Finca Herrera, Garnachas tinta, tintorera y gris

Postre

Crema de queso

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)