

El Ermitano

restaurante



La noche del sábado 7 de Marzo

Menú Armonías

Aperitivo

*Caldo de bacalao ahumado con tierra de torreznos,
caviar de aceite de olivar virgen y brotes*

Entrada

*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

*El lenguado de la ría en escabeche tibio de cítricos con
wok de verduras de invierno en su jugo
Blanco, Bailarina, Malvar*

Carne

*La presa ibérica asada al sarmiento con su jugo,
risotto de ajo-puerro y trufa negra
Espumoso Corpinnat, Gramona Imperial, Xarel-lo, Macabaeo, Chardonnay y Parellada*

Antepostre

Naranja, Sanguina, Mandarina, Té y Especias

Postre

Toblerone

Blanco dulce, Antojito, Verdejo

*“Descubre el Aroma y
el Sabor de nuestra Tierra”*

*Precio Menú Degustación 60'00€
Menú Degustación con maridaje de vinos 75'00€
IVA incluido
Mesas completas (máximo 10 personas)*