

# El Ermitano

restaurante



*La noche del viernes 13 de Marzo*

## *Menú Armonías*

### Aperitivo

*Caldo de bacalao ahumado con tierra  
de torreznos y flores*

### Entradas

*Los canutillos de cecina con hígado de pato y membrillo  
Oloroso, Kerpen Kabinett, Riesling*

*Las alcachofas al ajillo con gamba de Huelva  
y molsejas de lechazo*

*Condado Pálido, El Patriarca, Palomino Fino y Pedro Ximénez*

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

### Carne

*El cochinillo confitado a la naranja con su jugo,  
cítricos, tubérculos y raíces  
Tinto, Las Tierras, Garnacha*

### Postre

*Nueces, Requesón, Galleta y Miel  
Blanco dulce, Liberalia Uno, Moscatel y Albillo*

*Precio Menú Degustación 50'00€*

*Menú Degustación con maridaje de vinos 70'00€*

*IVA incluido*

*Mesas completas (máximo 10 personas)*

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