

La Cocina Dulce del Ermitaño

Los platos se pueden degustar en medias raciones

Y

Los Vinos Dulces

* Platos exentos en menús degustación a su gusto

Reineta, Coco, Lima y Té

Sopa de reineta y té matcha, Puré de reineta asada, Sorbete de coco, Caviar de lima, Galleta de coco, Perlas de coco, Reineta natural y escarchada

Yemas de Corral, Setas Silvestres, Nata, Piña, Vainilla, Galleta y Vinagre

Tocinillo de setas silvestres, Helado de doble nata, Caviar de vinagre de Modena, Perlas de piña, Piña natural y Polvo de galleta de trigo y setas

Chocolate y pistachos

Brownie de chocolate y pistachos, Cremoso de chocolate guanaja, Mouse de chocolate dulce, Trufa de chocolate y amareto, Helado de chocolate blanco y pistacho, Muelle de caramelo al chocolate y Grajeas de avellana y almendra al chocolate y Perlas de chocolate

El bosque de Otoño

Cremoso de castañas al chocolate blanco, Helado de hongos, Tierra de almendras, Polvo de frutos secos, Polvo de setas silvestres, Palito de hongos, Papeles de hongos y Toffee de licor de orujo de castañas

Tableta de Leche, Cacao, Avellanas y Azúcar

Espanjoso de avellana, Ganache de cacao con galleta crujiente, Cremoso de azévia y leche de oveja, Crema de leche de Oveja, Helado de leche de oveja, Jalea de licor de avellana y cacao, Nougatine de grue de cacao, Crumble de cacao y Azúcar bolado

Queso de Cabra, Chocolate Blanco, Vino Dulce, Uvas, Pasas y Mosto.

Crema de queso de cabra y chocolate blanco, Gelatina de mosto y Salsa de vino dulce

Los vinos dulces, fiel compañía de nuestros postres

“Val de Reyes” blanco dulce (Moscatel y Albillo) de Bodegas Fariña

“Liberalia Uno” blanco dulce (Moscatel y Albillo) de Bodegas Liberalia Enológica

“Gramona Vi de Glass” blanco dulce (Gewurztraminer) de Gramona

“Don P.X” (Pedro Ximénez) de Bodegas Toro Albalá

“Don P.X Gran Reserva” (Pedro Ximénez) de Bodegas Toro Albalá

“Promesa” moscatel (Moscatel) de Bodegas Valdespino

“MR” mountain wine (Moscatel) de Telmo Rodríguez

“Molino Real” mountain wine (Moscatel) de Telmo Rodríguez

“Noé” px vors (Pedro Ximénez) de Bodegas González Byass

“Tradición” px vos (Pedro Ximénez) de Bodegas Tradición

“Pandorga” px naturalmente dulce (Pedro Ximénez) de Ramiro Ibañez

“Matusalem” cream (Palomino fino y Pedro Ximénez VORS) de Bodegas González Byass

“Tradición” cream (Palomino fino y Pedro Ximénez VOS) de Bodegas Tradición

“Chateau de Myrat” sauternes (Semillon, Sauvignon Blanc y Muscadelle) de Myrat

“Oremus aszú 3 Puttonyos” tokaji (Furmint-Hárslevelü y Moscatel de Grano menudo) Bodegas Oremus

“Oporto Maritávora LBV” de Quinta de Maritávora

Si lo desea, dispone de más vinos dulces en nuestra carta de vinos