

# 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

## Naranja, Sanguina, Mandarina, Te y Especias

Ensalada de naranja confitada a la vainilla, Gelatina de sanguina, Sorbete de mandarina, Piel de naranja confitada e Infusión caliente de té negro con vainilla, clavo, cardamomo y canela

## Hojaldre, Pera Conferencia, Orujo y Anís estrellado

Hojaldre caramelizado, Cremoso de pera al chocolate blanco, Pera conferencia al orujo, Toffee de orujo, Jalea de orujo, Helado de anís estrellado y Pera crujiente

## Paisaje de Invierno

Cremoso de frutos rojos, Sorbete de yogur de oveja, Espuma de yogur de oveja, Nieve de yogur y coco, Frutos de bosque, Frutos de invierno y Gominola de vinagre de frutos rojos y humo de frutos rojos

## Nueces, Requesón, Galleta y Miel

Semifrio de Praliné de nuez, Puré de nuez, Helado de requesón de nata, Galleta de jengibre y nuez, Dulce de miel y Caviar de vinagre de miel

## Chocolate en Texturas con Frambuesa y Mango

Sacher de chocolate, Helado de chocolate, cremoso de frambuesa, Crumble de almendra y frambuesa, Frambuesa natura y fio, Mango confitado, Orejón de mango, Gelée de frambuesa y mango, cúpula de chocolate y su sopa caliente

## 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 Abillo) de Bodegas Fariña

“Liberalia Uno” blanco dulce (Moscatel y Abillo) 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

“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 IBV” de Quinta de Maritávora

“Moscatel de Setúbal Horacio Simões” (Moscatel de Alejandria) de Casa agrícola Horacio Simões

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