

La Cocina de Siempre

del Ermitaño

Los platos se pueden degustar en medias raciones
(Mesas completas)

Todos los pescados están tratados
contra la anisakiosis

* Platos exentos en menús degustación a su gusto

Las entradas

El turrón de hígado de pato al P.X con avellanas, frutas, vino blanco y maíz

Los canutillos de cecina con hígado de pato y membrillo

Las cocochas de bacalao con patata, queso de oveja, jamón ibérico y yema

Los garbanzos de pico pardal con boletus, gambas de Huelva y jugo de cocido

Nuestro arroz de pueblo con chorizo, jamón, ternera y manitas de cerdo

Los pescados

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

La merluza de pincho en tempura de cítricos, teriyaki y oreja blanca

Las carnes

Las albóndigas de lechazo y papada ibérica con jugo de malvasía, hongos y cebolletas

* El solomillo de ternera al enebro con su jugo al vinagre, pimientos y piparras

El costillar de lechazo al mojo con patata, cebolleta y yema

* El lomo añejo de Rubia Gallega a la brasa con escarola, ajo y granada a lo tío

El lechazo asado al horno de leña con patatas asadas al ajo-aceite y pimentón

Si desea ensaladas de temporada consúltenos