

La Cocina de Otoño

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 tartar de potro con yema, mostaza, anchoa, cebollita, alcaparra, piñones y olivas
- El carpacho de trucha, su caviar, coliflor, wasabi de plancton, algas, apio, pepino, soja y sésamo
- Las mollejas de lechazo al ajillo con pie de mouton, rabas de chipirón, teriyaki y miel
- El huevo de corral con angula de monte, chips de oreja de cerdo ibérico y patata al humo
- El morro de ternera en costra vegetal con vieira, su coral, boniato, hinojo, shimeji y barbacoa

Los pescados

- * El golondro asado con caldo de cefalópodos, arroz veneré en su tinta, trompeta negra y ali-oli
- La corvina al carbón vegetal con yuca, chirivía, zanahoria y caldo de cebolla, salsifi y cítricos

Las carnes

- El morcillo de ternera glaseado al prieto picudo con patata revolcona, cebolla roja y niscalos asados
- El pichón marinado, trigo roto, brócoli, hortalizas, rebozuelo y soja cítrica
- La pluma ibérica al humo del sarmiento con su jugo, alcachofas, batata, ñora, vinagre y miel
- * El ciervo asado en sal de setas silvestres con risotto de boletus al queso de oveja
- El cochinitillo confitado, membrillo de reineta, manzana, flores y queso azul

Si desea ensaladas de temporada consúltenos