

MENÚ

Crujiente de sardina embarricá y tapenade.

Hueso de gamba blanca y tuétano.

Caldo de olla, garbanzo, androlla y berza. Gurumeloy yema de huevo de corral.

Morro ibérico, boniato, apio, cigala y su jugo.

Tollos ahumados con tomates rosas y jamón de bellota.

Rape con emulsión de ajos y caldo de mar.

Castañuela ibérica de bellota y mole andaluz.

Berrys fermentadas con hoja lumbre de AOVE.

Nueces, cuajada de cabra, galleta y miel.

Bizcocho de castaña y algarroba.

Tilde de Acánthum de manzapán con frambuesas.

Trufacítrica al vino de naranja.

Candy de membrillo.

*Vermouth MISTERIO
/ Bodegas Privilegio del Condado.*

*Vino LUMÉ
/ Bodegas Contreras Ruiz.*

*Vino VERMENTINO
/ Bodegas Delea a Marca.*

*Vino EL PATRIARCA
/ Bodegas Diezmo Nuevo.*

*Vino VALLEHONDO
/ Bodegas Contreras Ruiz.*

*Vino S' DE NARANJA
/ Bodegas Sauci.*

P.V.P. 85€
I.V.A. INCLUIDO

**LO QUE ESTÁS A PUNTO
DE VIVIR FORMARÁ
PARTE DE TU ADN**

PARA SIEMPRE

Una ocasión ideal para descubrir la esencia onubense a través de sus productos insignia. Además, todos los asistentes recibirán un pack de experiencias para conocer Huelva capital valorado en más de 200 €

RUTA —ADN—HUELVA—

Distintos sabores. Mismo ADN

Organiza:



Patrocin:



PLAZAS LIMITADAS

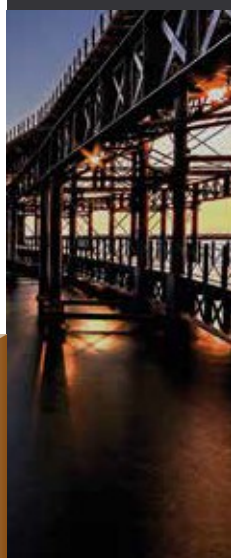
PARA RESERVAR
PULSA ESTE ENLACE

RESERVAR

Central de reservas
Powered by COVER MANAGER ®

06/03

Restaurante EL ERMITAÑO
Chefs: Xanty Elías, Pedro Mario y
Óscar Manuel.



Cuéntalo #AdnHuelva