

La Carta LOS PEQUES del Ermitaño



LAS ENTRADAS

La torta de romero al horno de leña con jamón ibérico, queso tierno y tomate natural

Las croquetas de cecina de Astorga con patatas paja

Las croquetas de bacalao con ajo, perejil y aceite de oliva con patatas paja

Los hilos de pasta fresca con chorizo, panceta ahumada y salsa de tomate natural

EL PESCADO

El lomo de bacalao con cremoso de patata al aceite de oliva, miel y vinagre

LAS CARNES

El costillar de lechazo a la plancha con patatas fritas

Los escalopines de presa ibérica a la plancha con su jugo y patatas fritas

Los escalopines de solomillo de ternera con su jugo y patatas fritas

LOS DULCES

El mosaico de sorbetes o helados sonoros

La crema de queso al chocolate blanco con dulce de membrillo artesano

El paisaje de invierno

El chocolate en texturas con frambuesa y mango