

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

Los canutillos de cecina con hígado de pato y membrillo

El tartar de atún rojo con alcaparra, cebolleta, anchoa, soja y ajo-blanco de pipas

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

* Las ancas de rana con huevo campero, Josefita y chips de vegetales

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

Los pescados

El bacalao con manitas de lechazo, panceta crujiente y perifollo

El bonito del norte asado en cítricos con teriyaki, cebolleta, higos y tomate

Las carnes

La presa ibérica al sarmiento con risotto de puerro joven y trufa de verano

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

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

* El lomo añejo de Rubia Gallega a la brasa con tomates de la huerta a lo tío

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

Si desea ensaladas de temporada consúltenos