

# 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 hígado de pato asado en bayas con vino dulce tinto de Toro y uvas pasas

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

El huevo campero con garbanzos, jugo de ahumados, careta de cochinitillo y ajetes

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

El lenguado de la ría en costra crujiente con cítricos, hinojo y su jugo

## Las carnes

La presa ibérica asada al sarmiento con su jugo, risotto de ajo-puerro y trufa negra

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

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

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

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

Si desea ensaladas de temporada consúltenos