

# La Cocina de Verano

*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

- La sopa de tomate, sandía y cerezas, con sardina, encurtidos, arbequina y flores
- El chicharro en escabeche de verduras al jerez con cebolleta, Kalamata, tomate, pimentón y ajo negro
- La oreja ibérica en tempura con gamba de Huelva, berenjenas, batata, aji, vinagre y miel de brezo
- La mollejas de lechazo glaseadas al ibérico con parmentier, tirabeques, cebolleta, rabanito y vinagre
- El pulpo de roca asado al humo, con patata, hinojo, cebolleta y mojo rojo

## Los pescados

- El rape negro con emulsión de ajos asados, vegetales, sus flores y caldo del Mar
- \* El cherne asado con liliáceas, su jugo, patata y ñoras

## Las carnes

- \* El pichón de nido escabechado en soja con trigo, puerro, bulbos y ajo
- La lengua de ternera adobada con jugo de chalota, miel, vinagre, calabaza y menta
- Los nems de pollo de corral guisado con su caldo y chips de patata
- El lomo de potro asado al carbón con chirivía, zanahoria, morá y su jugo cítrico
- El cochinillo confitado con membrillo de tomate, flores, albahaca y ajos

Si desea ensaladas de temporada consúltenos