

La Cocina de Invierno

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

El tartar de bacalao "Skrei" con anchoa, soja, wasabi de plancton tomate y piñones

La lengua de ternera ahumada con patata, nabo, vinagre, miel y trufa fresca

El morro ibérico crujiente con boniato, apio, carabineros y jugo de Josefito

Las alcachofas al ajillo con gamba de Huelva y mollejas de lechazo

El caldo de olla con fideos, raviolis de androlla, berza y guindilla

Los pescados

La maragota de roca en caldereta de cefalópodos, patata, cebolleta, ñora y rabas de chipirón

* El pez limón con su jugo, lombarda, romanesco, apio, cebolleta, zanahoria, ajo y citronela

Las carnes

El pichón escabechado en soja con trigo, berza, castañas y frutas pasas

La carrillera de ternera glaseada al vino tinto con dentelle de maíz, verduras, ajo negro y rocoto

El lomo de potro asado en ceniza de cebolla con liliáceas, batata y encurtidos

* El corzo asado al regaliz de palo con reineta y cacahuete

El cochinillo crujiente con membrillo de calabaza y sanguina, cítricos, teriyaki y jengibre

Si desea ensaladas de temporada consúltenos