

MENÚ DE LA ERMITA
THE HERMITAGE MENU | MENU DE L'ERMITAGE
35€

Aperitivo del chef
The chef appetizer
L'amuse-bouche du chef



ENTRANTE / STARTER / ENTRÉE

A elegir entre / To choose / Au choix

Carpaccio de tomate mar azul con pescados encurtidos y pesto | 🌱 🍷 🥗

Blue sea tomato carpaccio with pickled fish and pesto
Carpaccio de tomates bleues maraçal, poissons marinés et pesto

Ravioli de boletus, parmesano y jugos del bosque | 🌱 🍷 🥗

Boletus and parmesan ravioli with its forest flavor juice
Raviolis aux cèpes et au parmesan, accompagnés de leur jus des bois



PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

A elegir entre / To choose / Au choix

Marmitako de merluza, berberechos y lechuga de mar | 🌱 🍷 🥗

Hake, cockles and sea lettuce pot
Cocotte de merlu, coques et laitue de mer

Costilla de ternera asturiana IGP a baja temperatura, mostaza dulce y risotto de trigo sarraceno | 🌱 🍷 🥗

Low temperature IGP Asturian beef rib, sweet mustard and buckwheat risotto
Côtes de bœuf des Asturies IGP cuites à basse température, moutarde sucrée et risotto de sarrasin



POSTRES / DESSERTS / DESSERTS

A elegir entre / To choose / Au choix

Texturas de chocolate negro | 🌱 🍷 🥗

Dark chocolate textures
Textures de chocolat noir

Gamonéu, manzana reineta, nieve de miel y romero | 🌱 🍷 🥗

Gamonéu cheese, reinette apple, honey and rosemary topping
Fromage Gamonéu, pomme reinette, nuage de miel et romarin

Incluye pan, agua y vino. Este menú solo se servirá a mediodía. IVA incluido
Includes bread, water and wine. This menu will be only available at lunch time. VAT included
Comprend le pain, l'eau et le vin. Menu uniquement servi au déjeuner. TTC