





Nuestra Imagenación de Otoño

Las Entradas

Euros

- La trucha arco iris al ciantrio con queso fresco especiado, calabaza a la mostaza y sus huevas 12,00
- Los boletus edulis con salteado de langostinos frescos de San Lucar y yema de huevo de corral 14,00
- Los puerros con perdiz escabechada, uvas, queso, vinagreta de tomate y trigo al tomillo limonero 13,00
- La sopa de garbanzos con salteado de espinacas, calamar, bacalao y aceite de quiniflias rojas 10,00
- Las croquetas de setas silvestres con trufa negra y leche de oveja churra 11,00

Los Pescados

- El besugo con cremoso de boniato y ensalada de ostras escabechadas al tomate y enebro 20,00
- El rodaballo con tocino ibérico confitado, puré de coliflor y ajo arriero 18,50

Las Carnes

- El solomillo de ciervo a la brasa con puré de castañas al cardamomo y membrillo al vinagre de Jerez 18,50
- La pechuga de pato sangrante con reineta a la canela y queso de cabra a las cinco bayas 15,00
- Las codornices rellenas de figado de pato, uvas pasas, cremoso de maíz y mosto tinto al tomillo 17,00
- La lengua de ternera tostada con su jugo, salteado de setas silvestres y crestas de gallo 13,00
- El cochinitillo confitado a la naranja con mantequilla de cítricos y patatas al limón 17,00

Menú degustación "Nuestra Imagenación de Otoño" 50'00 Euros
(Mesas completas)

Si desea ensaladas de temporada, consúltenos.

Estos precios incluyen el I.V.A.

Restaurante
el Ermitaño
 Restaurante Mesón

BENQUINTE (Zamora)



EUROTOQUES



Plato de Oro
 1995-1996



Laminé de Oro
 1996



Gran Collar
 1997

