

MENÚ DE LA ERMITA

ENTRANTES *Starters*

Ensalada Abadesa (acedera, rúcula, manzana, nueces y queso feta)

Abadesa salad (Apple, sorrel, rocket, walnuts & Feta cheese)

Fricasé de berenjenas, alcaparras y olivas negras

Aubergine fricassé with capers & black olives

Milhoja de manzana y foie

Millefeuille of Apple and grilled foie

Arroz meloso de castañas y trufa negra

Creamy rice of chestnuts & black truffle

SEGUNDOS PLATOS *Mains*

Atún rojo en salsa de pimientos verdes con ajos morados

Red Tuna on green pepper sauce & purple garlics

Sorbete de manzana verde

Green Apple sorbet

Lomo de buey a la parrilla del carbón de encina con patatas al tomillo y salteado de cebolla de colores

Char grilled beef sirloing steak with thyme dressing potatoes & two-colors onions sauted

POSTRES *Desserts*

Nuestra versión del after eight

Our version of After Eight

Café o Infusiones

Coffee or infusions

BEBIDAS *Drinks*

Vino blanco Armas de Guera (D.O. Bierzo)

o

White wine Armas de Guera (D.O. Bierzo)

or

Vino tinto Lucia Selección Crianza (D.O. Tierras de Castilla)

Red wine Lucia Selección Crianza (D.O. Tierras de Castilla)

Agua mineral

Mineral water

Licores

Liquors

Cava Louis de Vernier (Brut Rva. Cuvee)

Louis de Vernier Cava (Brut Rva. Cuvee)

Se servirá una botella de vino por cada tres personas. La reserva no será efectiva hasta la entrega del 25% de la factura. Precios válidos hasta Noviembre de 2015.

A bottle of wine will be served per group of three persons. The reservation will not be valid until 25% of the bill is paid. Prices valid until November 2015.