



Menú Ermita

Precio: \$220

Entradas:

- Croqueta de cangrejo, acompañada con salsa de pepino y yogurt
- Raviolis de camarón, con salsa de tomates asados
- Ensalada de setas y manzana, setas de temporada salteadas con aceite de oliva y manzana fresca
- Ceviche peruano, tradicional ceviche de corvina en leche de tigre
- Crema de coco con camarones vegetales sofritos con leche de coco
- Mezze, degustación tradicional árabe
- Berenjena rellena de frutos secos
- Ensalada de aguacate y mango, aderezada con limón y cilantro
- Meloso de cous-cous con espinaca y especias
- Crema de champiñones con aceite de trufas

Fuerte:

- Filete de pargo, hecho a la parrilla con mantequilla cítrica
- Lomo de res con reducción de vino y harissa
- Corvina en mantequilla y aceitunas
- Robalo con tropical, filete parrillado con mezcla de verduras frescas
- Lomo de res con chimichurri ahumado
- Salmón a la parrilla con limón y romero
- Cordero al vino tinto, marinado en vino tinto
- Lomo de res salsa de dátiles y tocineta

Postres:

- Cheesecake, base de galleta con crema dulce y queso suave
- Mousse de chocolate con maracuyá, cremoso chocolate combinado con reducción de maracuyá
- Trufas, mezcla de chocolate saborizado y cubiertas con chocolate amargo
- Alfajores, galletas con crema de arequipe
- Tartaleta, base de galleta con crema pastelera y frutas
- Baklava, mezcla de nueces y miel, servidos en masa filo al horno

Ermita Cartagena a Tribute Portfolio Hotel

Ice cream shots, sabores a elección

Pie de manzana, hecho al horno con manzanas confitadas

Brownie con helado, bizcocho de chocolate servido con helado

Pie de crema de coco, mezcla de coco con crema y leche al horno

Mousse de chocolate, crema ligera de chocolate intenso

Churros con chocolate, bocados fritos de tradición española con chocolate