



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