



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