

Bienvenidos a El Ermitaño.

Cada banquete requiere una esmerada organización además de un apetitoso y sabroso menú que puede ser diseñado a su gusto y preferencia.

Tiene a su disposición diferentes salas adecuadas para mantener reuniones de trabajo donde exponer y tratar todos los temas que consideren.

El Ermitaño le ofrece la posibilidad de darle el servicio que necesite o demande, sólo tiene que consultarnos.

Esperando cumplir con sus expectativas, estaremos encantados de poder atenderle



El Ermitaño

Menú B1

Aperitivo

Nuestra cocina en miniatura

Entradas

El turrón de hígado de pato al P.X. con praliné de avellanas, vino blanco, frutas y maíz crujiente

El risotto de boletus edulis al queso de oveja zamorano

Carne

El codillo glaseado al ibérico con patata, cebolla y encurtidos

Postre

El milhojas de bizcocho de cacao, nata y cereza con su compota al chocolate caraiibe

El café de puchero

Los vinos con Denominación de Origen

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

El Ermitaño

Menú B2

Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

Entradas

La torta de romero con trucha ahumada, sofrito de tomate, encurtidos y velo de queso tierno

El huevo de corral con salteado de setas de temporada Jamón Ibérico y parmetier de ajo

Carne

Las carrilleras de ternera al vino tinto con calabaza, cebolla y chips de vegetales

Postre

El milhojas de cremoso de avellanas y almendras al chocolate con leche

El café de puchero

Los vinos con Denominación de Origen

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

El Ermitaño

Menú B3

Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

Entradas

El carpacho de pulpo con vinagreta de tomate seco, cebolleta, aceitunas negras, espuma de patata al aceite de oliva y sal de ajo

El huevo campero con boletus encebollados, puerro y cremoso de patata al humo

Carne

El lechazo asado al horno de leña guarnecido con ensaladas aderezadas al vinagre balsámico

Postre

La textura de avellana tostada al caramelo con dulce de albaricoque a las cinco bayas

El café de puchero

Los vinos con Denominación de Origen

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

El Ermitaño

Menú B4

Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

Entradas

El turrón de hígado de pato al P.X. con praliné de avellanas, vino blanco, frutas y maíz crujiente

El hojaldrado de cremoso de leche y puerros con langostinos salteados en crema de gambas

Carne

El cochinitillo asado al horno de leña guarnecido con ensaladas aderezadas al vinagre de manzana

Postre

El cilindro de vainilla con cremoso de chocolate y salteado de mango a la miel de brezo

El café de puchero

Los vinos con Denominación de Origen

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

El Ermitaño

Menú B5

Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

Entrada

El carpacho de pulpo con vinagreta de tomate seco, cebolleta, aceitunas negras, espuma de patata al aceite de oliva y sal de ajo

Pescado

El lomo de bacalao con cremoso de ajo arriero y tierra de torreznos crujientes

Carne

El lechazo asado al horno de leña guarnecido con ensaladas aderezadas al vinagre balsámico

Postre

El bombón de chocolate en texturas con caramelo de cacao y perlas crujientes

El café de puchero

Los vinos con Denominación de Origen

Blancos

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

El Ermitaño

Menú B6

Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

Entrada

El turrón de hígado de pato al P.X. con praliné de avellanas, vino blanco, frutas y maíz crujiente

Pescado

La lubina al horno con puerro trufado, tomate dulce y sopa de patata al humo

Carne

El costillar de ternera glaseado al prieto picudo con batata, ñora y cebolleta encurtida

Postre

La textura de chocolate negro amargo con núcleo de frambuesa y su compota

El café de puchero

Los vinos con Denominación de Origen

Blancos

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

El Ermitaño

Menú B7

Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

Entradas

El carpachio de pulpo con vinagreta de tomate seco, cebolleta, aceitunas negras, espuma de patata al aceite de oliva y sal de ajo

La torta al romero con trucha ahumada, sofrito de tomate, encurtidos y velo de queso tierno

Pescado

El lomo de merluza al horno con boniato, cebolleta, majado de almendras y jugo marinero al malvasía

Carne

El sofomillo de vacuno añejo con su jugo al vinagre, pimientos asados al horno de leña y vinagre de piparras

Postre

La textura de turrón de Jijona con chocolate negro, nata y membrillo artesano

El café de puchero

Los vinos de Rueda y Toro
Blancos "Cuatro Rayas"
Tintos "Gran Colegiata Roble Francés"
Aguas minerales
Refrescos

El Ermitaño

Menú B8

Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

Entradas

El turrón de hígado de pato al P.X con praliné de avellanas, vino blanco, frutas y maíz crujiente

El hojaldre de manzana con sardina ahumada, pimiento asado, berenjena confitada, tapenade de aceitunas negras y pata de mulo

Pescado

El rodaballo al horno con aceituna, tomate encebollado, moluscos y sopa escabechada

Carne

Presa ibérica con boniato asado, patata morada y jugo de cebolla

Postre

El aterciopelado de fresas con nata y su compota al vinagre de Jerez

El café de puchero

Los vinos de Rueda y Toro

Blancos "Pajarita"

Tintos "Liberalia Tres"

Aguas minerales

Refrescos