

Volver

Inicio

1

2

3

4

5

6

7

8

Los Menús

de Banquetes

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, estamos encantados de poder atenderle.

Inicio

1

2

3

4

5

6

7

8

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

Nuestro arroz de pueblo con chorizo, jamón, ternera y manitas de cerdo guisadas

Carne

El codillo confitado en especias con caldo de ahumados, guisantes y puré de apio bola

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

Blancos

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

Inicio

1

2

3

4

5

6

7

8

Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

Entradas

La costra de pan 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 salteado de verduritas al aceite de ajo y perejil

Postre

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

El café de puchero

Los vinos con Denominación de Origen

Blancos

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

Inicio

1

2

3

4

5

6

7

8

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

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

Blancos

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

Inicio

1

2

3

4

5

6

7

8

Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

Entradas

El tataki de presa ibérica con royál de soja, perlas de teriyaki, hinojo y trigo crujiente

El hojaldrado de setas silvestres, ajetes, cecina y su cremoso

Carne

El cochinillo 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

Blancos

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

Inicio

1

2

3

4

5

6

7

8

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

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

Inicio

1

Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

2

Entrada

Pan de aceite con jamón ibérico, tomate, muselina de ajo y brotes tiernos

3

Pescado

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

4

Carne

El solomillo de vacuno con su jugo al vinagre, pimientos asados al horno de leña y vinagreta de piparras

5

6

Postre

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

7

8

El café de puchero

Los vinos de Rueda y Toro

Blancos “Enebral”

Tintos “Dueto Cr.”

Aguas minerales

Refrescos

Inicio

1

2

3

4

5

6

7

8

Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

Entradas

Los canutillos de cecina rellenos de hígado de pato semicocido y dulce de membrillo

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 chocolates en texturas con núcleo de albaricoque y su compota

El café de puchero

Los vinos de Rueda y Toro

Blancos "Cuatro Rayas"

Tintos "Colegiata"

Aguas minerales

Refrescos

Inicio

1

Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

2

Entrada

El hojaldre de manzana con sardina ahumada, berenjena confitada y tapenade de aceitunas negras

3

Pescado

Rodaballo con aceituna, tomate encebollada, moluscos y sopa escabechada

4

Carne

La presa ibérica con boniato asado, patata morada y jugo de cebolla

5

6

Postre

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

7

8

El café de puchero

Los vinos de Rueda y Ribera del Duero

Blancos "Enebral"

Tintos "Viña Mayor Roble"

Aguas minerales

Refrescos