

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

Carpacho de ternera en salmuera ahumada con patata, nabo, vinagre, miel, trufa fresca y brotes tiernos

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

### 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 caribe

---

El café de puchero

Los vinos con Denominación de Origen

Blancos

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

# El Ermitaño

## Menú B2

---

### 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

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

Blancos

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

Blancos

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

# El Ermitaño

## Menú B4

---

### Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

### Entradas

Tataki de presa ibérica con royal de soja, perlas de teriyaki,  
hinojo y trigo crujiente

Huevo de corral con salteado de setas de temporada Jamón Ibérico y  
parmetier de ajo

### 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

Blancos

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

# El Ermitaño

## Menú B5

---

### 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

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*

*Tataki de presa ibérica con royal de soja, perlas de teriyaki,  
hinojo y trigo 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 carpacho de pulpo con vinagreta de tomate seco, cebolleta, aceitunas negras, espuma de patata al aceite de oliva y sal de ajo

Huevo de corral con salteado de setas de temporada Jamón Ibérico y parmetier de ajo

### Pescado

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

### 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*

*Carpacho de ternera en salmuera ahumada con patata, nabo, vinagre, miel, trufa fresca y brotes tiernos*

*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*