

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

Hojaldrado de setas silvestres, ajetes, cecina y su cremoso

### Carne

Codillo glaseado al ibérico con patata, cebolla y encurtidos

### Postre

Milhojas de bizcocho de cacao, nata y cereza con su compota al chocolate caraibe

---

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

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

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

### Carne

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

### Postre

Milhojas de ganaché de chocolate con leche, cremoso de frutos rojos y su compota

---

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

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

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

### Carne

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

### Postre

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

Cochinillo asado al horno de leña guarnecido con ensaladas aderezadas  
al vinagre de manzana

### Postre

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

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

### Pescado

Lomo de bacalao con cremoso de ajo arriero y tierra de torreznos crujientes

### Carne

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

### Postre

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*

*Trucha marinada con ajo-blanco de piñones, caviar de trucha, hinojo y soja*

### *Pescado*

*Lubina al horno con puerro trufado, tomate dulce y sopa de patata al humo*

### *Carne*

*Cochinillo asado al horno de leña guarnecido con ensaladas aderezadas al vinagre de manzana*

### *Postre*

*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*

### *Marisco*

*Mosaico de marisco con vinagreta de hortalizas y salsa fina  
(Nécora, langostinos y gambas)*

### *Pescado*

*Merluza al horno con patata, cebolla morada y ñoras al ajillo de finas hierbas*

### *Carne*

*Solomillo de vacuno añejo con su jugo al vinagre, pimientos asados al horno de leña  
y vinagre de piparras*

### *Postre*

*Textura de turrón de Jijona con chocolate negro, nata y membrillo artesano*

---

*El café de puchero*

*Los vinos con Denominación de Origen*

*Blancos*

*Tintos*

*Aguas minerales*

*Refrescos*



# *El Ermitaño*

## *Menú B8*

---

### *Aperitivo*

*Nuestra Cocina en Miniatura*

### *Entradas*

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

### *Marisco*

*Mosaico de marisco con vinagreta de hortalizas y salsa fina  
(Nécora y gambas)*

*Langostinos de Sanlúcar asados al té negro con especias y aromas de naranja*

### *Carne*

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

### *Postre*

*Aaterciopelado de fresas con nata y su compota al vinagre de Jerez*

---

*El café de puchero*

*Los vinos con Denominación de Origen*

*Blancos*

*Tintos*

*Aguas minerales*

*Refrescos*