

Estimados amigos, así nos gusta llamar a quienes comparten con nosotros momentos importantes en sus vidas, bienvenidos a El Ermitaño, quisiéramos ser de los primeros en felicitaros y daros nuestra mayor enhorabuena por vuestro bello compromiso.

Permitirnos contaros que un evento de boda conlleva miles de detalles importantísimos que requieren una esmerada atención y un cuidado muy especial, por ello, somos conscientes de que tiene que ser un día inolvidable, en el que la memoria sea el testigo más fiel de un recuerdo maravilloso y feliz para vosotros y para todos vuestros invitados.

El Ermitaño os invita a conocer como realizar este día de ensueño...

Recibiremos a vuestros familiares y amigos de manera cordial inmersos en un paraje repleto de naturaleza, para que disfruten de nuestro jardín en el que serviremos ese aperitivo distendido que deseáis.

Personalizaremos el salón con vuestros deseos, con la decoración, montaje de mesas y detalles que creáis más oportunos para que el momento sea único.

Confeccionaremos un menú tomando como guía vuestros gustos, en el que se realce la gastronomía de nuestra tierra, combinándola con imaginación y tradición para poder cautivar el paladar de vuestros queridos comensales.

Haremos divertido el inolvidable momento, con una fiesta en una de nuestras pistas de baile, interiores o al aire libre, en la que podáis realzar la diversión, con discoteca, orquestas, algo dulce y algo salado...

Sin lugar a dudas, nuestro mayor compromiso es ayudaros en todo lo que necesitéis porque sabemos lo importante que es este momento para vosotros. Realizaremos con unos meses de antelación una cena donde probareis platos para encontrar vuestro menú ideal, en la cual, os aconsejaremos basándonos en nuestra experiencia y compromiso.

Sólo nos queda deciros, gracias por toda la confianza que depositáis en nosotros y no dudéis en consultarnos lo que consideréis necesario, por que consideramos que organizar un evento tan personal y especial como este, no es sencillo, pero si nos los permitís estaremos encantados de ayudaros.

Feliz andadura amigos y que la vida os colme de sueños y satisfacciones.



# Los Aperitivos

## Nuestra cocina de siempre

Canutillos de cecina rellenos de hígado de pato semicocido y dulce de membrillo  
Parmetier de pulpo de roca con aceite de oliva y pimentón  
Tortita de trigo con trucha ahumado, alcaparras, cebolleta y leche de oveja  
Boquerón en vinagre con guacamole, pan crujiente de tomate y olivas negras  
Hígado de pato con dulce de membrillo, aceite de especias y crujiente de cecina  
Oreo de aceitunas y queso de vaca  
Membrillo de tomate, muselina de ajos y jamón de pato  
Coca de anchoa, queso, olivas, tomate y rúcala  
Carpacho de manitas con ajo, rocoto, caviar, manzana y pan de sésamo  
Brocheta de sandía, fresón, sardina ahumada, kikos y balsámico  
Tataki de salmón con pan de semillas, ajo-blanco y teriyaki  
Bocata de pan de queso con atún ahumado, lactonesa y encurtidos  
Croquetas de cecina con cremoso de leche  
Croquetas de bacalao con ajo, perejil y aceite de oliva virgen  
Torreznos crujientes de panceta confitada  
Crujiente de queso zamorano con anchoa y aceituna verde  
Gamba en crujiente de trigo con mayonesa de verdejo  
Oieira encostrada en corteza de cerdo crujiente  
Lomo de sardina ahumada en tempúra de cerveza artesana  
Blinis de morcilla de León encebollada con velo de manzana verde  
Crujiente de langostinos, tapioca y curry con salsa de soja  
Cigarrillos de patas de bogavante con semilla de amapola

## Nuestra cocina de temporada

Coctel de tomate, encurtidos y albahaca  
Carpacho de bacalao ahumado, pan de pesto, tomate, olivas y caviar  
Chupa-Chus de queso Valdeón, chocolate negro y maíz crujiente  
Crepes de pavo, mahonesa de mango, cebolla roja encurtida, Kalamata, higos y piñones  
Pan crujiente de aceite con presa ibérica, tomate, muselina de ajo y brotes  
Pan bao con pastrami de ternera, pepinillo, col, kimchi y chutney de tomate  
Bomba de paté de cecina y papada ibérica  
Muslo crujiente de codorniz en pan de guisante con teriyaki cítrico  
Bollo hojaldrado de androlla maragata, dátiles y semilla de amapola  
Bocado crujiente de calamares con alioli de ajo y perejil

# Las Mesas

## De Aperitivos

### La Mesa de los Embutidos

Jamón de bellota gran reserva "Josefita"  
Cecina macerada en aceite de ajo y pimienta negra  
Lomo ibérico de bellota "Josefita"  
Chorizo ibérico de bellota "Josefita"  
Salchichón ibérico de bellota "Josefita"

### La Mesa de los Quesos

Añejo "DM" de Oveja  
Mantecoso "Cañarejal" de oveja  
Semi-curado "El Pastor" de vaca y oveja  
Queso azul "Valdeón" de vaca y oveja  
Rulo fresco enmohecido "Cobrerros" de cabra

### La Mesa de los Mariscos

Gambas al vapor  
Camarones a la sal  
Percebe a la sal  
Nécora al vapor  
Ostras al limón

### La Mesa de la Fusión

Nigiri de sardina en escabeche cítrico  
Ossomaki de trucha ahumada, eneldo y sus huevas  
Tartar de atún rojo con cebolleta, alcaparra y anchoa  
Oshi Shushi de tataki de presa ibérica

### La Mesa Food-Rural

Burguer sepia con pan negro, Afioli y mermelada de cebolla  
Burger de ternera con pan de sésamo, chutney de tomate y manzana verde  
Perrito de cerdo con pan de amapola, compota de tomate, mostaza y crujiente de cebolla  
Brocheta de langostino fresco de Sanlúcar con mojo de finas hierbas y guindilla

# Las Entradas

## Nuestra cocina de siempre

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

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

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

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

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

Oveiras en hojaldre de pimientos, tomate y cebolleta de la huerta con vinagre de sidra y velo de queso de oveja

## Nuestra cocina de temporada

Tartar vegetal con rábano, jamón de pato ahumado, cebolla morada, brotes y remolacha

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

Moluscos con anchoa, tomate, verduras, kikos, cebolleta, piparra y caviar balsámico de jerez

Pan de cristal con bacalao ahumado, tomate encebollado, tapenade de olivas, queso, hinojo, rúcula y vinagre



# Los Mariscos

## Nuestra cocina de siempre

### Los Mosaicos de marisco a su gusto

#### Los cocidos en agua de mar

Percebes

Camarón

Gambas

Langostinos

Nécoras

Cigalas

Bogavante

Langosta

Acompañados todos ellos con vinagreta de hortalizas al jerez y salsa fina

#### Los asados al horno

Langostinos asados al té negro con especias y aromas de naranja

Nécoras asadas con mojo de finas hierbas al vinagre

Cigalas asadas y flambeadas al aroma de barrica con vinagreta de cinco bayas

Bogavante asado con vinagreta de soja, limón verde y kombú

Langosta asada con vinagreta de pimienta blanca al curry

## Nuestra cocina de temporada

Langostinos frescos con calabaza, maíz, manzana, encurtidos, cebolla roja y rábano

Salteado de carabineros frescos, con su jugo aromatizado, puré de calabaza asada y bulbo de hinojo

Bogavante con aguacate, tomate, cebollita, aceituna negra, lactonesa de soja y brotes tiernos

Langosta asada en especias con su jugo al ron añejo y salteado de pasta angula al ajillo

# Los Pescados

## Nuestra cocina de siempre

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

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

Rodaballo al horno con aceituna, tomate encebollado, moluscos y sopa escabechada

Besugo salvaje al horno con boniato, cebolleta, majado de almendras y  
jugo marinero al malvasía

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

Rape confitado en aceite de especias con bisque de cangrejos, verduras, batata y  
azafrán

## Nuestra cocina de temporada

Lubina con verduras salteadas, pimientos del padrón y jugo marinero

Corvina con batata, cebolleta, encurtidos, hinojo y su caldo anchoado

Dorada al horno con ajo-puerro, tomate seco, tapenade y jugo de cebollino al verdejo

Rodaballo asado con liliáceas, su jugo, patata y ñora

# Las Carnes

## Nuestra cocina de siempre

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

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

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

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

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

Cabrillo asado al horno de leña guarnecido con ensaladas aderezadas al vinagre de jerez

## Nuestra cocina de temporada

Costillar de ternera asado al prieto picudo con gratinado de patata y queso

Jarrete de cerdo glaseado al ibérico con batata machacada y cebollita encurtida

Cochinillo crujiente con su jugo, mermelada de tomate y muselina de ajo

Carré de lechazo confitado con su jugo, membrillo de hinojo, reineta y jengibre

# Los Antepostres

## Nuestra cocina de siempre

Sorbete de mandarina con sanguina y licor de naranja

Sorbete de fresas, coco y limón

Sorbete de piña al coco y ron tostado

Sorbete de lima-limón con ron blanco, azúcar tostado y menta

Sorbete de manzana verde con te negro, vainilla, clavo, cardamomo  
y aromas de naranja

Sorbete de yogur, mango, limón, chocolate blanco y cilantro

## Nuestra cocina de temporada

Sorbete de coco, lima, manzana y té matcha

Sorbete de cítricos con jengibre e infusión de roibos

Sorbete de mango, melocotón, té verde y hierbabuena

Sorbete de lichis, mango, chocolate blanco y galanga



# Los Postres

## Nuestra cocina de siempre

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

Textura de chocolate negro amargo con núcleo de frambuesa y su compota

Aterciopelado de fresas con nata y su compota al vinagre de Jerez

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

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

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

## Nuestra cocina de temporada

Bombón de chocolate en texturas con caramelo de cacao y perlas crujientes

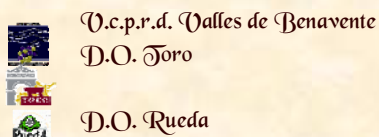
Esponjoso de chocolate dulce y con turrón de avellana a la antigua y almendras

Milhojas de hojaldre caramelizado con frutas, frutos rojos y vinagre de frambuesa

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

# Vinos

## Blancos



V.c.p.r.d. Valles de Benavente  
D.O. Toro

D.O. Rueda

Finca Valle Oscuro  
Colegiata  
Pajarita  
Casadeluz  
José Pariente  
José Pariente  
Cuatro Rayas  
Beronia

Verdejo  
Malvasía  
Verdejo  
Verdejo  
Verdejo  
Sauvignon  
Verdejo  
Verdejo



D.O. Rias Baixas

Valtea  
Paco y Iofa  
Terras Gaudas

Albariño  
Albariño  
Albariño

## Tintos



D.O. Toro



D.O. Ribera del Duero



D.O. Rioja



D.O. Castilla y León  
D.O. Bierzo

Colegiata Joven  
G. Colegiata Roble Francés  
Dueto Cr.  
Eremita  
Aberalia Tres Roble  
Aberalia Cuatro Cr.  
Novellum Cr  
Aberalia Cuatro  
Viña Mayor Roble  
Valdubón Roble  
Cair Cuvée  
Flores de Callejo Roble  
Beronia Cr.  
Ramón Bilbao Cr.  
Marques de Cáceres Cr.  
Villano Roble  
Dominio de Tares C.V. Cr

Tinta de Toro  
Tinta de Toro  
Tinta de Toro  
Tinta de Toro  
Tinta de Toro  
Tinta de Toro  
Tinta de Toro  
Tinta de Toro  
Tempranillo  
Tempranillo  
Tempranillo y Merlot  
Tempranillo  
Tempranillo  
Tempranillo  
Tempranillo  
Tempranillo  
Tinta de Toro

## Rosados



V.c.p.r.d. Valles de Benavente



D.O. Tierra de León



D.O. Toro



D.O. Cigales

Finca Valle Oscuro  
Finca Valle Oscuro  
Peregrino  
Colegiata  
Carredueñas  
Calderona

Prieto Picudo  
Prieto picudo y Tempranillo  
Prieto Picudo  
Tinta de Toro  
Tempranillo  
Tempranillo

## Cavas y Espumosos



D.O. Rueda  
D.O. Cava

Palacio de Bornos Brut  
Delapierre semi seco  
Delapierre Brut  
Conde de Caralt Brut  
Codorniu

Verdejo  
Macabeo, Xare-lo y Parellada  
Macabeo, Xare-lo y Parellada  
Macabeo, Xare-lo y Parellada  
Macabeo, Xare-lo y Parellada

Con el vino seleccionado para el aperitivo se incluyen vinos finos, vermut,  
refrescos, mostos, cervezas y zumos

# Los Menús

Los menús que os mostramos a continuación son simplemente ideas y sugerencias para facilitaros la composición del mismo, si bien, podemos ir cambiando y combinando para conseguir el menú de vuestro agrado.

## *Menú E1*

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

*Tangostinos frescos asados al té negro con especias y aromas de naranja*

*Lubina con verduras salteadas, pimientos del padrón y jugo marinero*

*Jarrete de cerdo en salmuera con su jugo ahumado, patata, apio  
y cebollita encurtida*

*Sorbete de cítricos con jengibre e infusión de roibos*

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

*Café de puchero*

*Vinos de Bierzo y Valles de Benavente  
Blancos "Palacio de Canedo"  
Tintos "Otero Cr."  
Aguas minerales  
Refrescos*

*Ticores de frutas  
Espumoso*



## *Menú E2*

*Tartar vegetal con rábano, jamón de pato ahumado, cebolla morada, brotes y remolacha*

*Bogavante asado con vinagreta de soja, limón verde y kombú*

*Dorada al horno con ajo-puerro, tomate seco, tapenade y jugo de cebollino al verdejo*

*Costillar de ternera asado al prieto picudo con gratinado de patata y queso*

*Sorbete de lichis, mango, chocolate blanco y galanga*

*Milhojas de hojaldre caramelizado con frutas, frutos rojos y vinagre de frambuesa*

*Café de puchero*

*Vinos de Rueda y Ribera del Duero*

*Blancos "Beronia Verdejo"*

*Tintos "Flores de Callejo Roble"*

*Aguas minerales*

*Refrescos*

*Ticores de frutas*

*Espumoso*

# Menú E3

## *El aperitivo de recibimiento*

Brocheta de sandía, fresón, sardina ahumada, kikos y balsámico  
Carpacho de manitas con ajo, rocoto, caviar, manzana y pan de sésamo  
Higado de pato con dulce de membrillo, aceite de especias y crujiente de cecina  
Crujiente de queso zamorano con anchoa y aceituna verde  
Croquetas de cecina con cremoso de leche  
Bocata de pan de queso con atún ahumado, lactonesa y encurtidos  
Los vinos, refrescos, vermut cervezas y zumos

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

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

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

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

*Sorbete de mango, melocotón, té verde y hierbabuena*

*Milhojas de cremoso de avellanas y almendras al chocolate con leche*

*Café de puchero*

*Vinos de Valles de Benavente y Rioja  
Blancos "Finca Valle Oscuro"  
Tintos "Beronia Cr"  
Aguas minerales  
Refrescos*

*Licores de frutas  
Espumoso*



# Menú E4

## *El aperitivo de recibimiento*

Chupa-Chus de queso Valdeón, chocolate negro y maíz crujiente  
Boquerón en vinagre con guacamole, pan crujiente de tomate y olivas negras  
Tortita de trigo con trucha ahumado, alcaparras, cebollita y leche de oveja  
Bocata de pan de queso con atún ahumado, factonesa y encurtidos  
Croquetas de bacalao con ajo, perejil y aceite de oliva virgen  
Torreznos crujientes de panceta confitada  
Los vinos, refrescos, vermut cervezas y zumos

## *La Mesa de los Mariscos*

*(Gambas al vapor, Percebe a la sal, Nécora al vapor)*

## *La Mesa de los Embutidos*

*(Jamón de bellota G.R. "Josefita", Canutillos de cecina)*

## *La Mesa de los Quesos*

*(La tabla de quesos castellanos)*

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

*Rodaballo al horno con aceituna, tomate encebollado, moluscos  
y sopa escabechada*

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

*Sorbete de manzana verde con te negro, vainilla, clavo, cardamomo  
y aromas de naranja*

*Cilindro de vainilla con cremoso de chocolate y salteado de mango  
a la miel de brezo*

*Café de puchero*

*Vinos de Toro  
Blancos "Pajarita"  
Tintos "Dueto Cr"  
Aguas minerales  
Refrescos*

*Licores de frutas  
Espumoso*

# Menú E5

## *El aperitivo de recibimiento*

Coctel de tomate, encurtidos y albahaca  
Parmetier de pulpo de roca con aceite de oliva y pimentón  
Tortita de trigo con trucha ahumado, alcaparras, cebolleta y leche de oveja  
Crujiente de queso zamorano con anchoa y aceituna verde  
Muslo crujiente de codorniz en pan de guisante con teriyaki cítrico  
Bollo hojaldrado de androlla maragata, dátiles y semilla de amapola  
Los vinos, refrescos, vermut cervezas y zumos

## *La Mesa de Cervezas Artesanas*

*("Rubia, Tostada y Negra)*

## *La Mesa de los Mariscos*

*(Camarones a la sal, Percebe a la sal, Nécora al vapor)*

## *La Mesa de los Embutidos*

*(Jamón de bellota G.R. "Josefito", Canutillos de cecina)*

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

*Rodaballo asado con liliáceas, su jugo, patata y ñora*

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

*Sorbete de lima-limón con ron blanco, azúcar tostado y menta*

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

*Café de puchero*

*Vinos de Rueda y Valles de Benavente*

*Blancos "Cuatro Rayas"*

*Tintos "Otero Cr"*

*Aguas minerales*

*Refrescos*

*licores de frutas*

*Cava*



## *Menú E6*

### *El aperitivo de recibimiento*

Boquerón en vinagre con guacamole, pan crujiente de tomate y olivas negras  
Parmetier de pulpo de roca con aceite de oliva y pimentón  
Tortita de trigo con trucha ahumado, alcaparras, cebollita y leche de oveja  
Lomo de sardina ahumada en tempura de cerveza artesana  
Croquetas de cecina con cremoso de leche  
Pan bao con pastrami de ternera, pepinillo, col, kimchi y chutney de tomate  
Los vinos, refrescos, vermut cervezas y zumos

### *La Mesa de los Quesos*

*(La tabla de quesos castellanos)*

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

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

*Cigala asada y flambeada al aroma de barrica con vinagreta de cinco bayas*

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

*Cochinillo crujiente con su jugo, mermelada de tomate y muselina de ajo*

*Sorbete de piña al coco y ron tostado*

*Bombón de chocolate en texturas con caramelo de cacao y perlas crujientes*

### *El café de puchero*

*Vinos de Rueda y Ribera del Duero*

*Blancos "Jose Pariente Verdejo"*

*Tintos "Valdubón Roble"*

*Aguas minerales*

*Refrescos*

*Ticores de frutas*

*Espumoso*

# Menú E7

## *El aperitivo de recibimiento*

Higado de pato con dulce de membrillo, aceite de especias y crujiente de cecina

Carpacho de manitas con ajo, rocoto, caviar, manzana y pan de sésamo

Chupa-Chus de queso Valdeón, chocolate negro y maíz crujiente

Gamba en crujiente de trigo con mayonesa de verdejo

Croquetas de cecina con cremoso de leche

Bocata de pan de queso con atún ahumado, lactonesa y encurtidos

Los vinos, refrescos, vermut cervezas y zumos

## *La Mesa de Cervezas Artesanas*

*(Rubia, Tostada y Negra)*

## *La Mesa de los Embutidos*

*(Jamón de bellota G.R. "Josefita", Canutillos de cecina)*

## *La Mesa de los Quesos*

*(La tabla de quesos castellanos)*

## *La Mesa Rural-Food*

*(Burger sepia con pan negro, Aioli y mermelada de cebolla)*

*(Perrito de cerdo con pan de amapola, compota de tomate, mostaza y crujiente de cebolla)*

## *Mosaico de marisco con vinagreta de hortalizas al jerez y salsa fina*

*(Nécora, gambas y percebes)*

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

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

## *Solomillo de vacuno añejo con su jugo al vinagre, pimientos asados*

*al horno de leña y vinagreta de piparras*

## *Sorbete de fresas, coco y limón*

## *Textura de avellana tostada al caramelo con dulce de albaricoque*

*a las cinco bayas*

## *Café de puchero*

## *Vinos de Rueda y Toro*

*Blancos "Cuatro Rayas"*

*Tintos "Liberalia Tres"*

*Aguas minerales*

*Refrescos*

## *Licores de frutas*

*Espumoso*

# Menú E8

## *El aperitivo de recibimiento*

Membrillo de tomate, muselina de ajos y jamón de pato  
Hígado de pato con dulce de membrillo, aceite de especies y crujiente de cecina  
Carpacho de bacalao ahumado, pan de pesto, tomate, olivas y caviar  
Croquetas de cecina con cremoso de leche  
Gamba en crujiente de trigo con mayonesa de verdejo  
Bfinis de morcilla de León encebollada con velo de manzana verde  
Los vinos, refrescos, vermut cervezas y zumos

## *La Mesa de la Fusión*

*(Nigiri de sardina en escabeche cítrico, Ossomaki de trucha ahumada, eneldo y sus huevas*

## *La Mesa de los Embutidos*

*(Jamón de bellota G.R. "Josefita", Canutillos de cecina)*

## *La Mesa de los Quesos*

*(La tabla de quesos castellanos)*

*Salteado de carabineros frescos, con su jugo aromatizado, puré de calabaza asada y bulbo de hinojo*

*Besugo salvaje al horno con boniato, cebolleta, majado de almendras y jugo marinero al malvasía*

*Carré de lechazo confitado con su jugo, membrillo de hinojo, reineta y jengibre*

*Sorbete de coco, lima, manzana y té matcha*

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

*Café de puchero*

*Vinos de Rueda y Ribera del Duero*

*Blancos "Cuatro Rayas"*

*Tintos "Viña Mayor Roble"*

*Aguas minerales*

*Refrescos*

*Licores de frutas*

*Cava*





# Menú Infantil

El aperitivo de recibimiento  
(Igual que los adultos)

## Entradas

Torta de Romero con jamón ibérico, queso de oveja, tomate natural y orégano

ó

Croquetas de cecina de Astorga con patatas paja

ó

Hilos de pasta fresca, con panceta, chorizo y salsa de tomate natural

ó

Surtido de entremeses serranos con fritos variados

## Carnes

Escalopines de presa ibérica con patatas fritas

ó

Escalopines de cerdo en adobo con patatas fritas

ó

Escalopines de ternera con patatas fritas

## Postre

Igual que los adultos

ó

Mosaico de helados

Aguas minerales

Refrescos

# Otras Propuestas

## *Bodas Civiles*

*La posibilidad de realizar vuestro enlace en nuestros Jardines, donde crearemos un marco a vuestro gusto para que sea un momento inolvidable*

## *Decoraciones Personificadas*

*Si deseas una decoración a tu gusto para el jardín, las mesas, el salón, la pista de baile, nosotros te podemos aconsejar en base a tus gustos e ideas la opción más adecuada*

## *Animación infantil*

*El Servicio de cuidado de vuestros pequeños invitados de la mano de profesionales con amplia experiencia en el ámbito de la animación infantil, juegos, cuentos, pinta caras, hinchables.*

## *Música ambiental*

*El amenizar vuestro aperitivo con música en directo, un cuarteto de Jazz, de cuerda, un dúo cantando boleros... creando un ambiente relajado para disfrutar de un instante muy especial*

## *Orquesta*

*La música en directo siempre realza más cualquier tipo de fiesta, nosotros os ofrecemos una orquesta que amenizara vuestro baile con canciones de ayer, de hoy y de siempre*

## *Disco Móvil*

*La animación en directo de un DJ con la música más actual, con posibilidad de incorporar un karaoke y hacer más divertida vuestra fiesta*

## *Vehículos de lujo o clásicos*

*Si necesitáis un vehículo diferente para vuestro traslado, comentárnoslo y os ayudaremos a conseguirlo*

## *Servicio de Catering*

*Si vuestro sueño es realizar el banquete en ese lugar tan especial y diferente, nosotros nos desplazaremos para realizarlo, consultarnos*

# Condiciones Generales

- Las pre-reservas no conllevan a ningún tipo de gasto y serán por un periodo de 15 días naturales sin ningún tipo de compromiso, al finalizar este plazo, sin confirmación en firme por ambas partes, se entenderá como anulada dicha reserva.
- Para la confirmación en firme se requiere un depósito a cuenta de 600 € para la reserva de salón.
- El Salón **Medieval** tiene una capacidad de 300 comensales en mesas largueros y 250 en mesas redondas.
- El Salón **Hidalgo** tiene una capacidad de 100 comensales en mesas largueros y 60 en mesas redondas.
- El servicio de almuerzo se realizaría a partir de las 14:00 h. y una vez finalizado tiene las pistas de baile a su disposición hasta las 23:00 h.
- El servicio de cena se realizaría a partir de las 21:00 h. y una vez finalizado tiene las pistas de baile a su disposición hasta las 5:00 h.
- El servicio de día completo se realizaría a partir de las 14:00 h. y una vez finalizado tiene las pistas de baile a su disposición hasta las 5:00 h. (Consultar)
- Tres meses antes de la fecha elegida para la Boda, se concretará una cena de prueba con el fin de elaborar el menú definitivo. Dicha prueba se celebrará en servicio de cena de miércoles a viernes. El número de platos a probar nunca excederá de diez. La gratuidad de la prueba será para seis comensales siempre que el banquete sea mayor de 100 personas, para menos de dicha cantidad serían cuatro y para menos de 50 serían dos, no dando gratuidad por debajo de 30 personas.
- La confirmación definitiva del número de comensales se hará el domingo antes del banquete hasta las 12:00 h. Las bajas que hubiera a partir de ese momento sería del 50% del precio del menú para las 10 primeras y del 100 % a partir de la onceava.
- Las formas de pago serán, el 25% a la firma del contrato un mes antes del enlace y para el resto dispondrán de treinta días después de la realización del banquete según constará en el contrato.
- El Ermitaño S.L se reserva el derecho de que por cualquier causa ajena a su voluntad se vea obligado hacer algún cambio, se les notificaría inmediatamente.