

# *El Ermitaño*

*restaurante*



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

Los canutillos de cecina rellenos de hígado de pato semicocido y dulce de membrillo  
La brocheta de piña con presa ahumada y caviar de aceite de oliva  
El parmetier de pulpo de roca con aceite de oliva y pimentón  
La tortita de trigo con trucha ahumado, alcaparras, cebolleta y leche de oveja  
El boquerón en vinagre con guacamole, pan crujiente de tomate y olivas negras  
El 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  
Corte crujiente de cecina, papada ibérica y pasas  
El bocata de pan de queso con atún ahumado, lactonesa y encurtidos  
Las croquetas de cecina con cremoso de leche  
Las croquetas de bacalao con ajo, perejil y aceite de oliva virgen  
Los torreznos crujientes de panceta confitada  
El crujiente de queso zamorano con anchoa y aceituna verde  
La gamba en crujiente de trigo con mayonesa de verdejo  
La vieira encostrada en corteza de cerdo crujiente  
El lomo de sardina ahumada en tempúra de cerveza artesana  
Los blinis de morcilla de León encebollada con velo de manzana verde  
El crujiente de langostinos, tapioca y curry con salsa de soja  
Cigarrillos de patas de bogavante con semilla de amapola

## Nuestra cocina de temporada

Coca de anchoa, queso, olivas, tomate y rúcula  
Carpachio de manitas con ajo, rocoto, caviar, manzana y pan de sésamo  
Calipos de Bloody Mary y de gazpacho de melón  
Mirinda de zanahoria, naranja y soja  
Brocheta de sandía, fresón, sardina ahumada, kikos y balsámico  
Tataki de salmón con pan de semillas, ajo-blanco y teriyaki  
Taco de verduras salteadas, kimchi y conejo escabechado  
Pan bao con panceta ibérica, chutney de tomate, cebolla encurtida y mostaza  
Pan de tapenade de olivas negras, ventresca de sardina ahumada y amapola  
Rabas de cochinillo en harina de garbanzos

# Las Mesas

## De Aperitivos

### La Mesa de los Embutidos

El jamón de bellota gran reserva "Josefita"  
La 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

El añejo "DM" de Oveja  
El mantecoso "Cañarejal" de oveja  
El semi-curado "El Pastor" de vaca y oveja  
El queso azul "Valdeón" de vaca y oveja  
El rulo fresco enmohecido "Cobrerros" de cabra

### La Mesa de los Mariscos

Las gambas al vapor  
Los camarones a la sal  
El percebe a la sal  
La nécora al vapor  
Las 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

Sopa fría de tomate de la huerta con moluscos, piparra, cebolleta y arenque

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

El tartar de calabacín, mango y aguacate con queso de cabra, anchoa y sus huevas

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

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

## Nuestra cocina de temporada

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

Torta de romero con tomate, queso, cebolla morada, olivas negras y bacalao ahumado

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

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

# Los Mariscos

## Nuestra cocina de siempre

### Los Mosaicos de marisco a su gusto

#### Los cocidos en agua de mar

Los percebes

El camarón

Las gambas

Los langostinos

Las nécoras

Las cigalas

El bogavante

La langosta

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

#### Los asados al horno

Los langostinos asados al té negro con especias y aromas de naranja

Las nécoras asadas con mojo de finas hierbas al vinagre

Las cigalas asadas y flambeadas al aroma de barrica con vinagreta de cinco bayas

El bogavante asado con vinagreta de soja, limón verde y kombu

La langosta asada con vinagreta de pimienta blanca al curry

## Nuestra cocina de temporada

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

El 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

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

# Los Pescados

## Nuestra cocina de siempre

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

La dorada asada con compota de tomate encebollado, alcaparras, jugo de verdejo y ajetes tiernos

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

El rodaballo con caldo de trigueros, cebolla confitada, olivada y tomate seco

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

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

## Nuestra cocina de temporada

Lubina con verduras salteadas, pimientos del padrón y jugo marinero

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

Corvina con caldo de cebolla, hinojo, setas escabechadas, patata y jengibre

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

# Las Carnes

## Nuestra cocina de siempre

Las carrilleras de ternera confitadas al vino tinto con salteado de verduritas  
al aceite de ajo y perejil

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

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

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

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

El cabrito asado al horno de leña guarnecido con ensaladas aderezadas  
al vinagre de jerez

## Nuestra cocina de temporada

Costillar de ternera asado con cebolletas y boletus glaseados al vinagre de manzana

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

El cochinillo crujiente con su jugo, mermelada de tomate y muselina de ajo

El carré de lechazo confitado con su jugo, cebolla caramelizada, puré de calabaza y  
especias



# Los Antepostres

## Nuestra cocina de siempre

El sorbete de mandarina con sanguina y licor de naranja

El sorbete de fresas, coco y limón

El sorbete de piña al coco y ron tostado

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

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

El sorbete de yogur, mango, limón, chocolate blanco y cilantro

## Nuestra cocina de temporada

El sorbete de plátano con maracuyá, ron y azúcar muscobado

El sorbete de cítricos con jengibre e infusión de roibos

El sorbete de mango, melocotón, té verde y hierbabuena

El sorbete de albaricoque, pera y citronela

# Los Postres

## Nuestra cocina de siempre

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

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

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

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

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

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

## Nuestra cocina de temporada

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

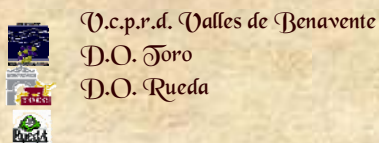
El bombón de chocolate en texturas con caramelo de cacao y perlas crujientes

El esponjoso de canela con crujiente de guianduja y cremoso de mandarinas

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

# Los Vinos

## Los Blancos



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

Finca Valle Oscuro  
Colegiata  
Menade  
José Pariente  
José Pariente  
Enebral  
Cuatro Rayas  
Beronia

Verdejo  
Malvasía  
Verdejo  
Verdejo  
Sauvignon  
Verdejo  
Verdejo  
Verdejo



D.O. Rias Baixas

Valtea  
Paco y Iofa  
Terras Gaudas

Albariño  
Albariño  
Albariño

## Los Tintos



D.O. Toro

Colegiata Joven  
G. Colegiata Roble Francés  
Dueto Cr.  
Eremita  
Iberalia Tres Roble  
Iberalia Cuatro Cr.  
Novellum Cr  
Iberalia 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



D.O. Ribera del Duero



D.O. Rioja



D.O. Castilla y León  
D.O. Bierzo

## Los 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  
Carreduñas  
Calderona

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

## Los 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*

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

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

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

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

*El sorbete de cítricos con jengibre e infusión de roibos*

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

*El café de puchero*

*Los vinos de T. Leon y Rioja  
Blancos "Albaricus"  
Tintos "Ramón Bilbao Cr."  
Aguas minerales  
Refrescos*

*Licores de frutas  
Espumoso*

## *Menú E2*

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

*El bogavante asado con vinagreta de soja, limón verde y kombú*

*La dorada asada con compota de tomate encebollado, alcaparras,  
jugo de verdejo y ajetes tiernos*

*Las carrilleras de ternera al vino tinto con salteado de verduritas  
al aceite de ajo y perejil*

*El sorbete de albaricoque, pera y citronela*

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

*El café de puchero*

*Los vinos de Rueda y Castilla y León  
Blancos "Beronia Verdejo"  
Tintos "Villano Roble"  
Aguas minerales  
Refrescos*

*Ticores de frutas  
Cava*

# Menú E3

## *El aperitivo de recibimiento*

*(Nuestra cocina en miniatura, vinos y refrescos)*

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

*El mosaico de marisco con vinagreta de hortalizas al jerez y salsa fina*

*(Nécora, langostinos y gambas)*

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

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

*El sorbete de mango, melocotón, té verde y hierbabuena*

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

*El café de puchero*

*Los 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*

*(Nuestra cocina en miniatura, vinos y refrescos)*

### *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)*

*El 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*

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

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

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

*El café de puchero*

*Los vinos de Rueda y Toro*

*Blancos "Enebral"*

*Tintos "Dueto Cr"*

*Aguas minerales*

*Refrescos*

*Ticores de frutas*

*Cava*



# Menú E5

## *El aperitivo de recibimiento*

*(Nuestra cocina en miniatura, vinos y refrescos)*

## *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. "Joselito", Canutillos de cecina)*

## *La Mesa de los Quesos*

*(La tabla de quesos castellanos)*

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

*Corvina con caldo de cebolla, hinojo, setas escabechadas, patata y jengibre*

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

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

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

*El café de puchero*

*Los vinos de Rías Baixas y Ribera Duero*

*Blancos "Valtea"*

*Tintos "Cair Cuvee"*

*Aguas minerales*

*Refrescos*

*Licores de frutas*

*Cava*



# Menú E6

## *El aperitivo de recibimiento*

*(Nuestra cocina en miniatura, vinos y refrescos)*

## *La Mesa de los Embutidos*

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

## *La Mesa de los Quesos*

*(La tabla de quesos castellanos)*

## *La Mesa Rural-Food*

*(Burguer sepia con pan negro, Alioli y mermelada de cebolla)  
Perrito de cerdo con pan de amapola, compota de tomate, mostaza y crujiente de cebolla)*

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

*(Nécora, gambas y percebes)*

## *Los 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*

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

## *El sorbete de fresas, coco y limón*

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

## *El café de puchero*

### *Los vinos de Rueda y Toro*

*Blancos "Cuatro Rayas"*

*Tintos "Liberalia Tres"*

*Aguas minerales*

*Refrescos*

*Licores de frutas*

*Espumoso*

# Menú E7

## *El aperitivo de recibimiento*

*(Nuestra cocina en miniatura, vinos y refrescos)*

### *La Mesa de los Quesos*

*(La tabla de quesos castellanos)*

*Torta de romero con tomate, queso, cebolla morada, olivas negras  
y bacalao ahumado*

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

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

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

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

*El sorbete de piña al coco y ron tostado*

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

*El café de puchero*

*Los vinos de Rueda y Toro  
Blancos "Jose Pariente Verdejo"  
Tintos "Liberalia Cuatro"  
Aguas minerales  
Refrescos*

*Licores de frutas  
Cava*



# Menú E8

## *El aperitivo de recibimiento*

*(Nuestra cocina en miniatura, vinos y refrescos)*

## *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)*

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

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

*Carré de lechazo confitado con su jugo, cebolla caramelizada, puré de calabaza y especias*

*El sorbete de plátano con maracuyá, ron y azúcar muscobado*

*El esponjoso de canela con crujiente de guinduja y cremoso de mandarinas*

*El café de puchero*

*Los vinos de Rueda y Ribera del Duero*

*Blancos "Cuatro Rayas"*

*Tintos "Viña Mayor Roble"*

*Aguas minerales*

*Refrescos*

*Ticores de frutas*

*Cava*

# Menú Infantil

El aperitivo de recibimiento  
(Igual que los adultos)

## Entradas

La tosta de pan de hogaza con jamón ibérico, queso de oveja, tomate natural y orégano

ó

Las croquetas de cecina de Astorga con patatas paja

ó

Los hilos de pasta fresca, con panceta, chorizo y salsa de tomate natural

ó

El surtido de entremeses serranos con fritos variados

## Carnes

Los escalopines de presa ibérica con patatas fritas

ó

Los escalopines de cerdo en adobo con patatas fritas

ó

Los escalopines de ternera con patatas fritas

## Postre

Igual que los adultos

ó

Mosaico de helados

Aguas minerales

Refrescos



2017-2018

# 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 400 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.
- 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.

