

Bienvenidos a El Ermitaño, queremos agradecer la confianza que depositáis en nosotros y haceros un pequeño homenaje, con un testigo que os entregamos para que recordéis este momento con el paso de los años.

Sólo deseamos que disfrutéis y volveros a ver siempre que necesites nuestros servicios y como no, en vuestro próximo aniversario.

*El Ermitaño*

# El Ermitaño

## Menú A1

---

### 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

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

Licores de frutas

# El Ermitaño

## Menú A2

---

### Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

### Entradas

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

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

### Carne

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

### Postre

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

---

El café de puchero

Los vinos de Toro  
Blancos "Colegiata"  
Tintos "Colegiata"  
Aguas minerales  
Refrescos

Licores de frutas

# El Ermitaño

## Menú A3

---

### 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

### 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

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

El café de puchero

Los vinos de Rueda y Toro

Blancos "Casadeluz Verdejo"

Tintos "Liberalia Tres"

Aguas minerales

Refrescos

Licores de frutas

# El Ermitaño

## Menú A4

---

### Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

### Entradas

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

### Pescado

Rodaballo asado con liliáceas, su jugo, patata y ñora

### Carne

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

### Postre

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

---

El café de puchero

Los vinos de Toro  
Blancos "Pajarita"  
Tintos "Dueto Cr"  
Aguas minerales  
Refrescos

Licores de frutas

# El Ermitaño

## Menú A5

---

### Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

### Entradas

Canutillos de cecina rellenos de hígado de pato semicocido y dulce de membrillo

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

El codillo glaseado al ibérico con patata, cebolla y encurtidos

### Postre

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

---

El café de puchero

Los vinos de Toro  
Blancos "Colegiata"  
Tintos "Iberalia Cuatro"  
Aguas minerales  
Refrescos

Licores de frutas

# El Ermitaño

## Menú A6

---

### Aperitivo

Nuestra cocina en miniatura

### Entradas

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

### Marisco

El mosaico de marisco con vinagreta de hortalizas y salsa fina  
(Nécora, langostinos y 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 de Rias Baixas y Ribera Duero

Blancos "Valtea"

Tintos "Viña Mayor Roble"

Aguas minerales

Refrescos

Licores de frutas

# El Ermitaño

## Menú A7

---

### Aperitivo

Nuestra cocina en miniatura

### Marisco

Mosaico de marisco

(Nécora, langostinos y gambas)

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

### Pescado

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

### Carne

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

### Antepostre

El sorbete fresas, coco y limón

### Postre

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

---

El café de puchero

Los vinos de Rueda y Rioja

Blancos "Cuatro Rayas"

Tintos "Beronia Crianza"

Aguas minerales

Refrescos

Licores de frutas



# El Ermitaño

## Menú A8

---

### 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.  
Membrillo de tomate, muselina de ajos y jamón de pato  
Croquetas de cecina con cremoso de leche.  
Lomo de sardina ahumada en tempura de cerveza de León  
Crujiente de langostinos, tapioca y curry con salsa de soja  
Las aceitunas verdes manzanilla aliñadas con aceite y pimentón La ensalada de frutos secos  
Vinos con Denominación de Origen, Cavas, refrescos, Martinis, Cervezas...

### Entradas

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

### Pescado

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

### Carne

Cabrito asado al horno de leña guarnecido con ensaladas aderezadas al vinagre de Jerez

### Postre

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

---

### El café de puchero

Los vinos de Rueda y Ribera Duero  
Blancos "Beronia Verdejo"  
Tintos "Cair Cuvée"  
Aguas minerales  
Refrescos

Licores de frutas

# El Ermitaño

## Menú Infantil A9

### Entradas

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

ó

El surtido de entremeses serranos con surtido de fritos variados

### Carnes

Los escalopines de cerdo en adobo con su jugo y patatas fritas

ó

Los escalopines de ternera con su jugo y patatas fritas

### Postre

Igual que los adultos

ó

Mosaico de helados

Aguas minerales  
Refrescos



# El Ermitaño

## Menú Infantil A10

### Aperitivo

Las croquetas de cecina de Astorga con patatas paja

### Entradas

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

### Carne

Los escalopines de presa ibérica con su jugo y patatas fritas

### Postre

Igual que los adultos

Mosaico de helados

Aguas minerales  
Refrescos

