

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 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 cebolleta 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

En este menú no está incluido el aperitivo



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

