



EL ERMITAÑO

Los Menús Degustación a su gusto

El Menú de Raúl

Aperitivos

Dos Entradas

Carne

Postre

Precio del Menú.- 55 €

El Menú de Félix

Aperitivos

Entrada

Pescado

Carne

Postre

Precio del Menú.- 65 €

El Menú de Lara

Aperitivos

Dos Entradas

Pescado

Carne

Postre

Precio del Menú.- 75 €

El Menú de Marta

Aperitivos

Dos Entradas

Pescado

Carne

Antepostre

Postre

Precio del Menú.- 80 €

Maridajes de Vinos para los Menús Degustación

4 copas-25 €

A ciegas-30 €

5 copas-30 €

A ciegas-35 €

6 copas-35 €

A ciegas-40 €

7 copas-40 €

A ciegas-45 €

8 copas-45 €

A ciegas-50 €

Menús para mesas completas, máximo 8 personas

Los platos de los menús degustación son medias raciones por persona

Los platos seleccionados tendrían que ser iguales para todos los componentes de la mesa

Los aperitivos siempre serán diseñados por nuestros Chefs.

El menú con maridaje de vino siempre será recomendado y servido por nuestros sumilleres





















Los maridajes "a ciegas" solo se sirven en cenas. (Máximo 4 personas)

Horario de 13:30 a 15:30 y de 21:00 a 22:30












Estos precios incluyen el I.V.A.

Nuestra Cocina















Las entradas

		euros
Canutillos de cecina con hígado de pato y membrillo		29'00
Tartar de trucha, sus huevas, alcaparra, cebolleta, soja y ajo blanco de pipas	     	25'00
Huevo de cornal con alcachofas, patata y cochifrito	  	22'00
Garbanzos de pico pardal con callos de bacalao, espinacas y arroz	  	24'00
Morro de ternera con batata, hinojo, gamba roja y su jugo	    	29'00
Cochas de bacalao con patata, queso, jamón ibérico y yema	  	26'00

Los pescados

Bacalao con manitas de lechazo y panceta crujiente	 	27'00
Golondro en caldereta de cefalópodos, patata, cebolleta y ñora	  	35'00
Gallo de la ría crujiente con cítricos, apio y su jugo	     	28'00

Las carnes

Presa ibérica asada al carbón con risotto de calçots y trufa	 	32'00
Corzo asado al regaliz de palo con reineta y cacahuete	  	33'00
Potro asado en sal de semillas con queso y chutney de pera e higos	  	29'00
Pechuga de pato marinada, con salsa bulgogi, maíz, boniato y encurtidos	  	27'00
Cochinillo a la naranja con su jugo, cítricos, tubérculos y raíces	 	35'00
Lechazo asado al horno de leña con patatas al ajo-aceite y pimentón		36'00








El servicio de panes y aperitivo 2 € por persona

Las medias raciones serán la mitad del precio de la ración más 2 €

Todos los pescados están tratados contra la anisakiosis

Estos precios incluyen el I.V.A.

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de estos alérgenos (Reglamento UE 1169/2011)

             
Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuetes Soja Lácteos Frutos de Cáscara Apio Mostaza Granos de sésamo Sulfitos Moluscos Altramuces
Dióxido de azufre

Los Quesos De nuestra Tierra

Los Quesos de Oveja

euros

El semi-curado "Quesos de Entreviñas"

10'00

de la Quesería de San Cristóbal de Entreviñas (Zamora)

El viejo Reserva Especial con D.O. "Vicente Pastor"

13'00

de la Quesería de Morales del Vino (Zamora)

El Queso de Vaca

El pata de mulo "Vilorto"

11'00

de la Quesería de San Cristóbal de Entreviñas (Zamora)

Los Quesos de mezcla (vaca y oveja)

El semi-curado "El Pastor"

10'00

de la Quesería Hijos de Salvador Rodríguez de Santa Cristina de la Polvorosa (Zamora).

El madurado "Luyan"

10'00

de la Quesería Ilbesa de Benavente. (Zamora).

Los Quesos de Cabra

El rulo fresco enmohecido

12'00

de la Quesería Lácteas Cobreros de Castrogonzalo (Zamora).

El semi-curado pasteurizado "Marcos Conde"

11'50

de Queserías de Zamora S.A. de Morales del Vino (Zamora)

El Queso Azul

El de "Valdeón".

14'00

de la Quesería Picos de Europa de Posada de Valdeón (León)

La degustación de quesos de Nuestra Tierra. (Ocho variedades).
















22'00

Nuestros quesos los pueden degustar con miel de brezo o membrillo artesano

El precio de la media ración será la mitad del precio de ésta más 2 €

Estos precios incluyen el I.V.A.

Nuestra Cocina Dulce

	<i>euros</i>
<p><i>Cítricos, Jengibre y Roibos</i> </p> <p>Helado de cítricos, Macedonia de frutas cítricas al jengibre, Caviar de limón, Gominola de jengibre, Jengibre encurtido e Infusión caliente de roibos, cítricos y jengibre</p>	12'00
<p><i>Leche, Cacao, Avellanas y Azúcar</i>       </p> <p>Tierra de Brownie de cacao, Mouse de chocolate azelia, Cremoso de praliné de avellanas, Helado de leche de oveja, Gel de leche, Jalea de licor de avellana al cacao. Algodón de azúcar, Azúcar bolado y Crujiente de cacao</p>	14'00
<p><i>Paisaje de Invierno</i>    </p> <p>Cremoso de frutos rojos, Sorbete de yogur, Espuma de yogur, Nieve de yogur y coco, Frutos del bosque, Frutos de invierno, Gominola de vinagre de frutos rojos y Su humo y Toffeé de licor de orujo de castañas</p>	15'00
<p><i>Queso de Cabra, Chocolate Blanco, Vino Dulce, Uvas, Pasas y Mosto.</i>   </p> <p>Crema de queso de cabra y chocolate blanco. Gelatina de mosto y Salsa de vino dulce</p>	11'00

Las medias raciones serán la mitad de su precio más 2 €

Los vinos dulces, fiel compañía de nuestros postres

	<i>Copa</i>
<i>"Val de Reyes" (Moscatel y Albillo) Casaseca de las Chanas</i>	3'00
<i>"Pardoxin" (Godello) Canedo</i>	7'00
<i>"Gran Barquero" (Pedro Ximénez) Montilla</i>	5'20
<i>"Promesa" (Moscatel) Jerez de la Frontera</i>	5'40
<i>"MR" (Moscatel de Alejandría) Canillas de Albaida</i>	6'90
<i>"Noé VORS" (Pedro Ximénez) Jerez de la Frontera</i>	10'00
<i>"Tradición cream VOS" (Palomino y Pedro Ximenez) Jerez de la Frontera</i>	10'00
<i>"Cuvée 79" Barsac-sauternes (Semillon) Francia</i>	7'70
<i>"Oremus aszú 3 Puttonyos" Tokaji (Furmint-Hárslevelü y Moscatel de Grano menudo) Hungría</i>	10'50
<i>"Oporto Taylor's LBV" Portugal</i>	5'50

Si lo desea, dispone de más vinos dulces en nuestra carta de vinos

Estos precios incluyen el I.V.A

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de estos alérgenos (Reglamento UE 1169/2011)





EL ERMITAÑO

la Carta
LOS PEQUES
del Ermitaño





MENU

Aperitivos

Nuestra cocina en miniatura

Entrada

Escoge la entrada que te guste

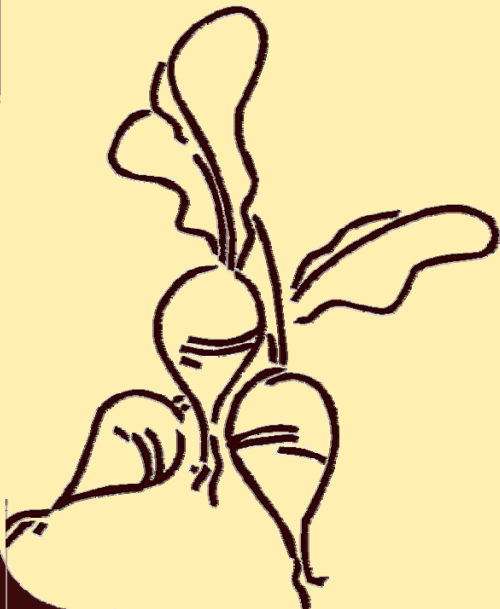
Segundo

Selecciona pescado o una de las carnes










Postre

¿Cuál prefieres?




Precio 40'00 €







LAS ENTRADAS

Las croquetas de cecina de Astorga con patatas paja	  	14'00 €
Las croquetas de bacalao con ajo, perejil y aceite de oliva con patatas paja	   	14'00 €
Los hilos de pasta fresca con chorizo, panceta ahumada y salsa de tomate natural	 	15'00 €





EL PESCADO

El lomo de bacalao con cremoso de patata al aceite de oliva, miel y vinagre.	  	27'00 €
--	---	---------

LAS CARNES

Las albóndigas de lechazo y papada ibérica en su jugo con crujiente de tapioca	  	27'00 €
Los escalopines de presa ibérica a la plancha con su jugo y patatas fritas		30'00 €

LOS DULCES

El mosaico de helados sonoros	 	9'00 €
El mosaico de sorbetes sonoros		9'00 €
La crema de queso al chocolate blanco con dulce de membrillo artesano		10'00 €

Las medias raciones serán la mitad de su precio más 2 €

Estos precios incluyen el I.V.A.

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de estos alérgenos (reglamento UE 1169/2011):



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacañuetes



Soja



Lácteos



Frutos de Cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Sulfitos
Dióxido de azufre



Moluscos



Altramuzes