

Calendario

Los Menú Degustación de Navidad

Los Menú Degustación de Otoño

Los Menús Degustación

Llegan fechas en las que apetece reunirse con familiares, amigos y compañeros. El Ermitaño quiere ser participe de ese momento tan especial, para el cual hemos elaborado estas dos propuestas de menús con la pretensión de hacer esa mesa cálida y llena de sabores para la ocasión.

Sólo son ideas que podemos combinar y modificar a su gusto, con el propósito de conseguir confeccionar el menú de su agrado.

Para cualquier consulta no dude en llamarnos al teléfono 980632213 o bien por email a eventos@elermitano.com

Buen Provecho!!

1

2

3

4

5

6

7

8

Los Menús

de Navidad



Estos menús están diseñados con la pretensión de que podáis disfrutar de una velada muy especial en compañía de familiares, compañeros y amigos.

Los días 14, 15 21 y 22 de Diciembre, después de cenar, continuaremos con baile hasta... que el cuerpo aguante

La reserva de cualquiera de estos menú se debe efectuarse con un mínimo 10 días de antelación

Inicio

1

Aperitivo

Nuestra cocina en miniatura

Entradas

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

2

Hojaldrado de setas silvestres, ajetes, cecina y su cremoso

3

Carne

4

Codillo glaseado al ibérico con patata, cebolla y encurtidos

5

Postre

6

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

7

8

Los vinos con Denominación de Origen

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

Precio.- 35'00 €

Más I.V.A. 10%

La reserva de cualquiera de estos menús se debe efectuarse con un mínimo 10 días de antelación

Inicio

1

2

3

4

5

6

7

8

Aperitivo

Nuestra cocina en miniatura

Entradas

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

Hojaldrado de cremoso de leche y puerros con langostinos salteados en crema de gambas

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

Los vinos con Denominación de Origen

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

Precio.- 39'50 €

Más I.V.A. 10%

La reserva de cualquiera de estos menús se debe efectuarse con un mínimo 10 días de antelación

Inicio

1

2

3

4

5

6

7

8

La reserva de cualquiera de estos menús se debe efectuarse con un mínimo 10 días de antelación

Aperitivo

Nuestra cocina en miniatura

Entrada

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

Huevo campero con boletus encebollados, puerro y cremoso de patata al humo

Carne

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

Postre

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

Los vinos con Denominación de Origen

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

Precio.- 42'50 €

Más I.V.A. 10%

Inicio

1

Aperitivo

Nuestra cocina en miniatura

2

Entrada

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

3

Huevo de corral con salteado de setas de temporada Jamón Ibérico y
parmetier de ajo

4

Carne

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

5

Postre

6

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

7

Los vinos con Denominación de Origen

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

Precio.- 43'00 €

Más I.V.A. 10%

8

La reserva de cualquiera de
estos menú se debe efectuarse
con un mínimo 10 días de
antelación

Inicio

1

Aperitivo

Nuestra cocina en miniatura

2

Entrada

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

3

Pescado

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

4

Carne

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

5

6

Postre

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

7

8

Los vinos con Denominación de Origen

Blancos

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

Precio.- 48'50 €

Más I.V.A. 10%

La reserva de cualquiera de estos menús se debe efectuarse con un mínimo 10 días de antelación

Inicio

1

Aperitivo

Nuestra cocina en miniatura

2

Entradas

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

3

Pescado

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

4

Carne

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

5

Postre

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

6

7

8

Los vinos con Denominación de Origen

Blancos

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

Precio.- 51'00 €

Más I.V.A. 10%

La reserva de cualquiera de estos menús se debe efectuarse con un mínimo 10 días de antelación

Inicio

1

Aperitivo

Nuestra cocina en miniatura

2

Marisco

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

3

Pescado

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

4

Carne

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

5

6

Postre

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

7

8

Los vinos de Rueda y Toro
Blancos Cuatro Rayas
Tintos Liberalia Tres
Aguas minerales
Refrescos

Precio.- 63'00 €

Más I.V.A. 10%

La reserva de cualquiera de
estos menú se debe efectuarse
con un mínimo 10 días de
antelación

Inicio

1

Aperitivo

Nuestra cocina en miniatura

Entradas

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

2

Marisco

Mosaico de marisco con vinagreta de hortalizas y salsa fina
(Nécora y gambas)

Langostinos de Sanlúcar asados al té negro con especias y aromas de naranja

3

Carne

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

4

Postre

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

5

6

7

8

Los vinos de Rueda y Toro

Blancos Enebral

Tintos Dueto Cr

Aguas minerales

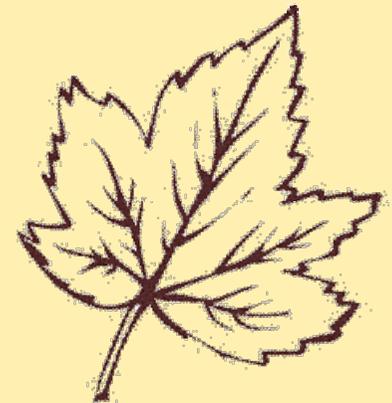
Refrescos

Precio.- 65'00 €

Más I.V.A. 10%

La reserva de cualquiera de estos menús se debe efectuarse con un mínimo 10 días de antelación

Los Menús de Otoño



Estos menús están diseñados con platos de nuestra carta de otoño de este año, con la pretensión que podáis disfrutar de una velada muy especial en compañía de familiares, compañeros y amigos.

Estos menús de otoño están diseñados para un máximo de 12 personas
La reserva de cualquiera de estos menús se debe efectuarse con un mínimo 10 días de antelación
Para grupos más grandes de 12 personas consultarnos otras propuestas

Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

Entradas

El carpacho de trucha, su caviar, coliflor, wasabi de plancton, algas, apio, pepino, soja y sésamo

El morro de ternera en costra vegetal con vieira, su coral, boniato, hinojo, shimeji y barbacoa

Carne

El morcillo de ternera glaseado al prieto picudo con patata revolcona, cebolla roja y niscalos asados

Postre

Tableta de Leche, Cacao, Avellanas y Azúcar

Esponjoso de avellana, Ganache de cacao con galleta crujiente, Cremoso de azévia y leche de oveja, Crema de leche de Oveja, Helado de leche de oveja, Jalea de licor de avellana y cacao, Nougatine de grue de cacao, Crumble de cacao y Azúcar bolado

El café

Precio del Menú.- 40'00 €

Precio del Menú con vinos D. O.- 50'00 €

Precios con I.V.A. Incluido

Los vinos siempre serán recomendados por nuestros sumilleres

Estos menús se ofrecen para grupos de hasta 12 personas, para grupos más grandes consultar opciones

La reserva de cualquiera de estos menús se debe efectuarse con un mínimo 10 días de antelación

A

B

C

D

E

F

Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

Entradas

El turrón de hígado de pato al P.X. con avellanas, frutas, vino blanco y maíz

El huevo de corral con angula de monte, chips de oreja de cerdo ibérico y patata al humo

Carne

El lechazo asado al horno de leña con patatas asadas al ajo-aceite y pimentón

Postre

Yemas de Corral, Setas Silvestres, Nata, Piña, Vainilla, Galleta y Vinagre
Tocinillo de setas silvestres, Helado de doble nata, Caviar de vinagre de Módena, Perlas de piña, Piña natural
Polvo de galleta de trigo y setas

El café

Precio del Menú.- 40'00 €

Precio del Menú con vinos D. O.- 50'00 €

Precios con I.V.A. Incluido

Los vinos siempre serán recomendados por nuestros sumilleres

Estos menús se ofrecen para grupos de hasta 12 personas, para grupos más grandes consultar opciones

La reserva de cualquiera de estos menús se debe efectuarse con un mínimo 10 días de antelación

A

B

C

D

E

F

Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

Entrada

El tartar de potro con yema, mostaza, anchoa, cebolleta, alcaparra, piñones y olivas

Pescado

La merluza de pincho en tempura de cítricos, teriyaki y oreja blanca

Carne

La pluma ibérica al humo del sarmiento con su jugo, alcachofas, batata, ñora, vinagre y miel

Postre

El bosque de Otoño

Cre moso de castañas al chocolate blanco, Helado de hongos, Tierra de almendras, Polvo de frutos secos, Polvo de setas silvestres, Palito de hongos, Papeles de hongos y Toffee de licor de orujo de castañas

El café

Precio del Menú.- 45'00 €

Precio del Menú con vinos D. O.- 55'00 €

Precios con I.V.A. Incluido

Los vinos siempre serán recomendados por nuestros sumilleres

Estos menús se ofrecen para grupos de hasta 12 personas, para grupos más grandes consultar opciones

La reserva de cualquiera de estos menús se debe efectuarse con un mínimo 10 días de antelación

Inicio

A

B

C

D

E

F

Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

Entrada

El turrón de hígado de pato al P.X. con avellanas, frutas, vino blanco y maíz

Pescado

El bacalao con manitas de lechazo, panceta crujiente y perifollo

Carne

El ciervo asado en sal de setas silvestres con risotto de boletus al queso de oveja

Postre

Chocolate y pistachos

Brownie de chocolate y pistachos, Cremoso de chocolate guanaja, Mouse de chocolate dulcey, Trufa de chocolate y amareto, Helado de chocolate blanco y pistacho, Muelle de caramelo al chocolate y Grajeas de avellana y almendra al chocolate y Perlas de chocolate

El café

Precio del Menú.- 45'00 €

Precio del Menú con vinos D. O.- 55'00 €

Precios con I.V.A. Incluido

Los vinos siempre serán recomendados por nuestros sumilleres

Estos menús se ofrecen para grupos de hasta 12 personas, para grupos más grandes consultar opciones

La reserva de cualquiera de estos menús se debe efectuarse con un mínimo 10 días de antelación

Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

Entradas

El turrón de hígado de pato al P.X. con avellanas, frutas, vino blanco y maíz

Las mollejas de lechazo al ajillo con pie mouton, rabas de chipirón, teriyaki y miel

Pescado

La corvina al carbón vegetal con yuca, chirivía, zanahoria y caldo de cebolla, salsifi y cítricos

Carne

El cochinillo confitado con membrillo de reineta, manzana, flores y queso azul

Postre

Queso de Cabra, Chocolate Blanco, Vino Dulce, Uvas, Pasas y Mosto

Crema de queso de cabra y chocolate blanco, Gelatina de mosto y Salsa de vino dulce

El café

Precio del Menú.- 55'00 €

Precio del Menú con vinos D. O.- 65'00 €

Precios con I.V.A. Incluido

Los vinos siempre serán recomendados por nuestros sumilleres

Estos menús se ofrecen para grupos de hasta 12 personas, para grupos más grandes consultar opciones

La reserva de cualquiera de estos menús se debe efectuarse con un mínimo 10 días de antelación

Inicio

A

B

C

D

E

F

Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

Entradas

Los canutillos de cecina con hígado de pato y membrillo

Las cocochas de bacalao con patata, queso de oveja, jamón ibérico y yema

Pescado

El golondro asado con caldo de cefalópodos, arroz veneré en su tinta, trompeta negra y ali-oli

Carne

Las albóndigas de lechazo y papada ibérica con jugo de malvasía, hongos y cebolletas

Postre

Reineta, Coco, Lima y Té

Sopa de reineta y té matcha, Puré de reineta asada, Sorbete de coco, Caviar de lima, Galleta de coco, Perlas de coco, Reineta natural y escarchada

El café

Precio del Menú.- 55'00 €

Precio del Menú con vinos D. O.- 65'00 €

Precios con I.V.A Incluido

Los vinos siempre serán recomendados por nuestros sumilleres

Estos menús se ofrecen para grupos de hasta 12 personas, para grupos más grandes consultar opciones

La reserva de cualquiera de estos menú se debe efectuarse con un mínimo 10 días de antelación