

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 15, 16, 22 y 23 de Diciembre, después de cenar, continuaremos con baile hasta... que el cuerpo aguante

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

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

3

El risotto de boletus edulis al queso de oveja zamorano

4

Carne

El codillo glaseado al ibérico con patata, cebolla y encurtidos

5

Postre

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

6

7

8

Los vinos con Denominación de Origen

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

Precio.- 35'00 €

Más I.V.A. 10%



Inicio

1

2

3

4

5

6

7

8

Aperitivo

Nuestra cocina en miniatura

Entrada

La torta de romero con trucha ahumada, sofrito de tomate, encurtidos y velo de queso tierno

El huevo de corral con salteado de setas de temporada Jamón Ibérico y parmetier de ajo

Carne

Las carrilleras de ternera al vino tinto con calabaza, cebolla y chips de vegetales

Postre

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

Los vinos con Denominación de Origen

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

Precio.- 37'50 €

Más I.V.A. 10%



Inicio

1

Aperitivo

Nuestra cocina en miniatura

2

Entrada

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

3

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

4

Carne

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

5

Postre

6

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

7

8

Los vinos con Denominación de Origen

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

Precio.- 41'50 €

Más I.V.A. 10%



Inicio

1

Aperitivo

Nuestra cocina en miniatura

Entrada

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

2

El hojaldrado de cremoso de leche y puerros con langostinos salteados
en crema de gambas

3

Carne

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

4

5

Postre

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

6

7

8

Los vinos con Denominación de Origen

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

Precio.- 42'50 €

Más I.V.A. 10%



Inicio

1

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

2

Pescado

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

3

Carne

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

4

5

Postre

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

6

7

8

Los vinos con Denominación de Origen

Blancos

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

Precio.- 45'50 €

Más I.V.A. 10%



Inicio

1

Aperitivo

Nuestra cocina en miniatura

Entradas

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

2

Pescado

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

3

Carne

El costillar de ternera glaseado al prieto picudo con batata, ñora y cebolleta encurtida

4

Postre

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

5

6

7

8

Los vinos con Denominación de Origen

Blancos

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

Precio.- 52'00 €

Más I.V.A. 10%



Inicio

1

Aperitivo

Nuestra cocina en miniatura

2

Entradas

El hojaldre de manzana con sardina ahumada, berenjena confitada
y tapenade de aceitunas negras

3

Mosaico de Marisco

Nécora y Gambas

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

4

Carne

La presa ibérica con boniato asado, patata morada y jugo de cebolla

5

6

Postre

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

7

8

Los vinos de Rueda y Toro

Blancos Cuatro Rayas

Tintos Liberalia Tres

Aguas minerales

Refrescos

Precio.- 62'50 €

Más I.V.A. 10%



Inicio

1

Aperitivo

Nuestra cocina en miniatura

Mosaico de Marisco

Nécora Langostinos y Gambas

2

Pescado

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

3

Carne

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

4

5

Postre

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

6

7

8

Los vinos de Rueda y Toro

Blancos Enebral

Tintos Dueto Cr

Aguas minerales

Refrescos

Precio.- 64'50 €

Más I.V.A. 10%



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

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

Carne

El costillar de ternera lechal glaseado al prieto picudo con patata, chalota y trompeta negra

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 y 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

Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

Entradas

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

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

Carne

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

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.- 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

Inicio

A

B

C

D

E

F

Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

Entrada

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

Pescado

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

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 dulce, Trufa de chocolate y amareto, Helado de chocolate blanco y pistacho, Muelle de caramelo 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



Inicio

A

B

C

D

E

F

Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

Entrada

El hojaldre de manzana, pimientos, berenjena, sardina, pata de mulo, olivas y piñones

Pescado

La corvina con boniato, cebollita, encurtidos, hinojo y caldo de cebolla anchoado

Carne

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

Postre

Leche, Cacao, Avellanas y Azúcar

Ganache montada de avellana, Cremoso de avellana, Crema de leche de oveja, Helado de leche de oveja, Jalea de licor de avellana y cacao, Crumble de avellana y grue, Flan de cacao, Algodón de azúcar y Flores

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



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, soja y miel

Pescado

El golondro con guiso de trigo roto en caldo de cefalópodos, verduras otoñales y niscalos asados

Carne

El cochinitillo confitado con membrillo de reineta, manzana, flores y cuajada de oveja

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

Inicio

A

B

C

D

E

F

Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

Entradas

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

El huevo de corral con angula de monte, langostino de Sanlúcar, ajo y curry

Pescado

El San Pedro con niscalos, boniato, puerro, balsámico y miel de brezo

Carne

La pluma ibérica al humo del sarmiento con champiñón al ibérico y cebolla morada

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

