

Bienvenidos a El Ermitaño.

Cada banquete requiere una esmerada organización además de un apetitoso y sabroso menú que puede ser diseñado a su gusto y preferencia.

Tiene a su disposición diferentes salas adecuadas para mantener reuniones de trabajo donde exponer y tratar todos los temas que consideren.

El Ermitaño le ofrece la posibilidad de darle el servicio que necesite o demande, sólo tiene que consultarnos.

Esperando cumplir con sus expectativas, estaremos encantados de poder atenderle



# El Ermitaño

## Menú B1

---

### 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

El risotto de boletus edulis al queso de oveja zamorano

### Carne

El codillo glaseado al ibérico con patata, cebolla y encurtidos

### Postre

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

---

El café de puchero

Los vinos con Denominación de Origen

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

# El Ermitaño

## Menú B2

---

### Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

### Entradas

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

---

El café de puchero

Los vinos con Denominación de Origen

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

# El Ermitaño

## Menú B3

---

### 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

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

### 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 con Denominación de Origen

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

# El Ermitaño

## Menú B4

---

### 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

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

### Carne

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

### Postre

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

---

El café de puchero

Los vinos con Denominación de Origen

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

# El Ermitaño

## Menú B5

---

### Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

### Entrada

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

### Pescado

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

### Carne

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

### Postre

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

---

El café de puchero

Los vinos con Denominación de Origen

Blancos

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

# El Ermitaño

## Menú B6

---

### 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

### Pescado

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

### Carne

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

### Postre

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

---

El café de puchero

Los vinos con Denominación de Origen

Blancos

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

# El Ermitaño

## Menú B7

---

### Aperitivo

Nuestra Cocina en Miniatura

### Entradas

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

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

### Pescado

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

### Carne

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

### Postre

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

---

El café de puchero

Los vinos de Rueda y Toro  
Blancos "Cuatro Rayas"  
Tintos "Gran Colegiata Roble Francés"  
Aguas minerales  
Refrescos

# El Ermitaño

## Menú B8

---

### 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

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

### Pescado

El rodaballo al horno con aceituna, tomate encebollado, moluscos y sopa escabechada

### Carne

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

### Postre

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

---

El café de puchero

Los vinos de Rueda y Toro

Blancos "Pajarita"

Tintos "Liberalia Tres"

Aguas minerales

Refrescos