

Bienvenidos a El Ermitaño, nos gustaría que un día tan especial para los pequeños como es el de su primera comunión, no sólo sea un banquete con sus familiares y amigos, por este motivo queremos que nuestros jóvenes anfitriones disfruten al máximo de este momento tan importante para ellos, en el cual son nuestros verdaderos protagonistas con un fabuloso espectáculo con payasos, atracciones, humor, ilusión y regalos.

Feliz día

**El
Ermitaño**

El Ermitaño

Menú C1*

La Degustación de Entradas

El pastel de bacalao al ajo arriero con caviar de anchoas, tomate dulce, leche, aceite y pimentón

Los pimientos rellenos de centollo, huevo, verduras y jugo de cangrejos de río

El hojaldrado de setas silvestres, ajetes, cecina y su cremoso

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

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

El café de puchero

Los vinos con Denominación de Origen

Blancos

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

Licores de frutas

El Ermitaño

Menú C2*

La Degustación de Entradas

El jamón de bellota gran reserva “Josefito”

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

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

El codillo glaseado al ibérico con patata, cebolla y encurtidos

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

El café de puchero

Los vinos con Denominación de Origen

Blancos

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

Licores de frutas

El Ermitaño

Menú C3*

La Degustación de Entradas

El pastel de trucha sanabresa con leche montada al aceite de oliva y vinagreta de sus huevas

El bacalao ahumado sobre costra de pan con sofrito de tomates, ajetes frescos, olivas y velo de queso tierno

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

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

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

El café de puchero

Los vinos de Rueda y Toro

Blancos "Rasi"

Tintos "Colegiata"

Aguas minerales

Refrescos

Licores de frutas

El Ermitaño

Menú C4*

Ia, Degustación de 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 y tapenade de aceitunas negras

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

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

El sorbete de piña al coco y ron tostado

El 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 C5*

La Degustación de Entradas

Los canutillos de cecina rellenos de hígado de pato semicocido y dulce de membrillo

Las vieiras en hojaldre de pimientos, tomate y cebolleta de la huerta con vinagre de sidra y velo de queso de oveja

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

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

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

El café de puchero

Los vinos de Tierra de León y Toro

Blancos "Albaricus"

Tintos "Gran Colegiata R.F."

Aguas minerales

Refrescos

Licores de frutas

El Ermitaño

Menú C6*

La Degustación de Entradas

La cecina macerada en aceite de ajo y pimienta negra

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

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

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

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

El 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 "Pajarita"
Tintos "Liberalia Tres"
Aguas minerales
Refrescos

Licores de frutas

El Ermitaño

Menú C7*

La Degustación de Entradas

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

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

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

El cabrito asado al horno de seña guarnecido con ensaladas aderezadas al vinagre de Jerez

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

El café de puchero

Los vinos de Rueda y Ribera del Duero

Blancos "Rasi"

Tintos "Viña Mayor Roble"

Aguas minerales

Refrescos

Licores de frutas

El Ermitaño

Menú C8*

La Degustación de Entradas

Los canutillos de cecina rellenos de hígado de pato semicocido y dulce de membrillo

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

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

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

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

El café de puchero

Los vinos de Rueda y Rioja
Blancos "Jose Pariente"
Tintos "Ramón Bilbao Cr."
Aguas minerales
Refrescos

Licores de frutas

El Ermitaño

Menú C9*

La Degustación de Entradas

La cecina macerada en aceite de ajo y pimienta negra

El mosaico de marisco con vinagreta de hortalizas y salsa fina
(Nécoras, langostinos y gambas)

La cigala asada y flambeada al aroma de barrica con vinagreta de cinco bayas.

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

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

El sorbete de manzana verde con te negro, vainilla, clavo, cardamomo y aromas de naranja

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 Toro

Blancos "Valtea"

Tintos "Dueto Cr"

Aguas minerales

Refrescos

Licores de frutas

El Ermitaño

Menú Infantil G10*

Entradas

Los hilos de pasta fresca, con panceta, chorizo y salsa de tomate natural

ó

La torta de romero con jamón ibérico, queso de oveja, tomate natural y orégano

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 a la miel de brezo y patatas fritas

Postre

Igual que los adultos

ó

Mosaico de helados

Aguas minerales
Refrescos

