

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Los Menús

de Comuniones

Sólo mes de Mayo

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

Inicio

La Degustación de Entradas

1

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

2

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

3

El hojaldrado de boletus, gambas, ajetes y cremoso de cecina ahumada

4

Las carrilleras de ternera al vino tinto con salteado de veduritas al aceite de ajo y perejil

5

6

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

7

El café de puchero

8

9

Los vinos con Denominación de Origen

Blancos

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

Ticores de frutas

10

Inicio

La Degustación de Entradas

El jamón de bellota gran reserva “Josefito”

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

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

El codillo confitado en especias con caldo de ahumados, guisantes y puré de apio bola

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

Blancos

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

Licores de frutas

Inicio

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 Toro y Ribera del Duero

Blancos "Colegiata"

Tintos "Flores de Callejo Roble"

Aguas minerales

Refrescos

Licores de frutas

Inicio

La 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 núcleo de albaricoque y su compota

El café de puchero

Los vinos de Rueda y Toro
Blancos "Enebral"
Tintos "Dueto Cr."
Aguas minerales
Refrescos

Licores de frutas

Inicio

La Degustación de Entradas

El pan de aceite con jamón ibérico, tomate, muselina de ajo y brotes tiernos

1

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

2

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

3

4

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

5

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

6

El café de puchero

7

8

Los vinos de Valles de Benavente y Ribera del Duero

Licores de frutas

Blancos "O.O. Verdejo"

Tintos "Cair Cuvee"

Aguas minerales

Refrescos

9

10

Inicio

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 costra de pan 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 Rueda y Toro
Blancos "Enebral"
Tintos "Dueto Crianza"
Aguas minerales
Refrescos

Licores de frutas

Inicio

La Degustación de Entradas

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

1

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

2

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

3

4

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

5

6

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

7

El café de puchero

8

Los vinos de Rueda y Toro

Ticores de frutas

Blancos "Enebral"

Tintos "Dueto Crianza"

Aguas minerales

Refrescos

9

10

Inicio

La Degustación de Entradas

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

1

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

2

3

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

4

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

5

6

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

7

El café de puchero

8

Los vinos de Rueda y Toro
Blancos "Beronia Verdejo"
Tintos "Ramon Bilbao Cr."
Aguas minerales
Refrescos

Licores de frutas

9

10

Inicio

La Degustación de Entradas

La cecina macerada en aceite de ajo y pimienta negra

1

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

2

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

3

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

4

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

5

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

6

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

7

El café de puchero

8

9

Los vinos de Rias Baixas y Toro

Licores de frutas

Blancos "Valtea"

Tintos "Liberalia Tres"

Aguas minerales

Refrescos

10

Inicio

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Entradas

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

ó

La tosta de pan de hogaza 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

