

1

2

3

4

5

6

7

8

Los Menús

de Eventos Familiares

Bienvenidos a El Ermitaño, queremos agradeceros la confianza que depositáis en nosotros y haceros un pequeño homenaje, con un testigo que os entregamos para que recordéis este momento con el paso de los años.

Sólo deseamos que disfrutéis y volveros a ver siempre que necesites nuestros servicios.

Inicio

1

Aperitivo

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

2

Entradas

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

4

Carne

Las carrilleras de añejo confitadas al vino tinto con salteado de verduritas al aceite de ajo y perejil

5

Postre

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

6

El café de puchero

7

Los vinos con Denominación de Origen

Licores de frutas

8

Blancos

Tintos

Aguas minerales

Refrescos

Inicio

1

2

3

4

5

6

7

8

Aperitivo

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

Entradas

El tartar de calabacín, mango y aguacate con queso de cabra, atún ahumado y su mojama

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

Carne

La presa ibérica asada al humo con su jugo, boniato, cebollita, ajetes tiernos y yema de huevo

Postre

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

Inicio

1

2

3

4

5

6

7

8

Aperitivo

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

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

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

Carne

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

Postre

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

El café de puchero

Los vinos de Rueda y Toro

Blancos "Enebral"

Tintos "Liberalia Tres"

Aguas minerales

Refrescos

Licores de frutas

Inicio

1

Aperitivo

El pastel de gambas con mayonesa de verdejo y caviar de moluga

Entradas

La costra de pan con atún ahumado, sofrito de tomate, encurtidos y velo de queso tierno

2

Pescado

El lomo de rape asado con piperrada de pimientos y jugo de pollo de corral al tomate especiado

3

Carne

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

4

Antepostre

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

5

Postre

El bombón de chocolates en texturas con núcleo de albaricoque y su compota

6

El café de puchero

7

Los vinos de Rueda y Rioja

Blancos "Enebral"

Tintos "Beronia."

Aguas minerales

Refrescos

Licores de frutas

8

Inicio

1

Aperitivo

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

2

Entrada

El hojaldre de manzana con sardina ahumada, pimiento asado, pata de mulo, caramelo de soja y germinados

3

Pescado

El lomo de rodaballo asado con panceta confitada, y pilpil de hongos al aceite de pimentón

4

Carne

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

5

Postre

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

6

El café de puchero

7

Los vinos de Rueda y Toro

Blancos "Jose Pariente"

Tintos "Dueto"

Aguas minerales

Refrescos

Licores de frutas

8

Inicio

1

Aperitivo

El pastel de cangrejo de río con caviar de arenque y mayonesa de soja

2

Entradas

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

3

Marisco

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

4

Carne

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

5

Postre

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

6

El café de puchero

7

Los vinos de Rueda y Toro

Blancos "Cuatro Rayas"

Tintos "Dueto Crianza"

Aguas minerales

Refrescos

8

Licores de frutas

Inicio

1

La Degustación de Entradas

El bombón de hígado de pato con dulce de reineta y maíz crujiente

Marisco

Mosaico de marisco

(Nécora, langostinos y gambas)

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

2

Pescado

El lomo de merluza al vapor con jugo de cangrejos de río al brandy y patatas risoladas al ibérico, ajo y perejil

3

Carne

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

4

Antepostre

El sorbete de piña al coco y ron tostado

5

6

Postre

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

7

El café de puchero

8

Los vinos de Rias Baixas y Ribera del Duero

Blancos "Valtea"

Tintos "Prado Rey Roble"

Aguas minerales

Refrescos

Licores de frutas

Inicio

1

El aperitivo de recibimiento

Seis variedades de cocina en miniatura
Vinos con Denominación de Origen
Cavas, refrescos, Martinis, Cervezas...

2

Entrada

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

3

Pescado

El besugo salvaje al horno con boniato, cebolleta, majado de almendras y jugo marinero al malvasia

4

Carne

La presa ibérica asada en sal ahumada con boletus, puerro, panceta ahumada y vino dulce de prieto picudo

5

Postre

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

6

El café de puchero

7

8

Los vinos de Rueda y Toro
Blancos "Mantel Blanco"
Tintos "Gran Colegiata R.F."
Aguas minerales
Refrescos

Licores de frutas