

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.

*El Ermitaño*

# El Ermitaño

## Menú A1

---

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

### Carne

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

### Postre

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 A2

---

### 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

### Carne

Codillo glaseado al ibérico con patata, cebolla y encurtidos

### Postre

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

---

El café de puchero

Los vinos de Toro  
Blancos "Colegiata"  
Tintos "Colegiata"  
Aguas minerales  
Refrescos

Licores de frutas

# El Ermitaño

## Menú A3

---

### Aperitivo

Nuestra cocina en miniatura

### Entradas

El carpacho de pulpo con vinagreta de tomate seco, cebollita, 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 "Pajarita"  
Tintos "Dueto Cr."  
Aguas minerales  
Refrescos

Licores de frutas

# El Ermitaño

## Menú A4

---

### Aperitivo

Nuestra cocina en miniatura

### Entrada

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

### Pescado

Rodaballo con caldo de trigueros, cebolla confitada, olivada y tomate seco

### Carne

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

### Postre

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

---

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 A5

---

### Aperitivo

Nuestra cocina en miniatura

### Entrada

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

### Pescado

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

### Carne

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

### Antepostre

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

### Postre

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

---

El café de puchero

Los vinos de Bierzo y Rioja

Blancos "Palacio de Canedo"

Tintos "Beronia Cr."

Aguas minerales

Refrescos

Licores de frutas

# El Ermitaño

## Menú A6

---

### Aperitivo

Nuestra cocina en miniatura

### Entradas

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

### Marisco

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

### Carne

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

### Postre

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

---

El café de puchero

Los vinos de Rias Baixas y Toro

Blancos "Valtea"

Tintos "Liberalia Cuatro"

Aguas minerales

Refrescos

Licores de frutas

# El Ermitaño

## Menú A7

---

Aperitivo

### Aperitivo

Nuestra cocina en miniatura

### Marisco

Mosaico de marisco

(Nécora, langostinos y gambas)

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

### Pescado

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

### Carne

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

### Antepostre

El sorbete de pera con manzana al aroma de barrica

### 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 "Cuatro Rayas"

Tintos "Liberalia Tres"

Aguas minerales

Refrescos

Licores de frutas



# El Ermitaño

## Menú A8

---

### El aperitivo de recibimiento

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

### Entradas

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

### Pescado

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

### Carne

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

### 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 "Beronia Verdejo"  
Tintos "Gran Colegiata Roble Francés"  
Aguas minerales  
Refrescos

Licores de frutas

# El Ermitaño

## Menú Infantil A9

### Entradas

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

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 y patatas fritas

### Postre

Igual que los adultos

ó

Mosaico de helados

Aguas minerales  
Refrescos

En este menú no está incluido el aperitivo



# El Ermitaño

## Menú Infantil A10

### Aperitivo

Las croquetas de cecina de Astorga con patatas paja

### Entradas

La tosta de pan de hogaza con jamón ibérico, queso de oveja, tomate natural y orégano

### Carne

Los escalopines de presa ibérica con su jugo y patatas fritas

### Postre

Igual que los adultos

O

Mosaico de helados

Aguas minerales  
Refrescos

