

R a c i o n e s

Los Vinos por Copas

del Ermitaño

Blancos

Enebral D.O. Rueda (Verdejo)
Paco y Lola D.O. Rias Baixas (Albariño)

Espumosos

Emina Brut Nature D.O. Rueda (Verdejo)
Munch Vin Mosseux (Chenin Blanc y Chardonnay)

Rosados

Viña Calderona D.O. Cigales (Tempranillo)
V.O. Valles de Benavente (Prieto Picudo)

Generosos

Tío Pepe D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar (Palomino)
Manzanilla la Guita D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar (Palomino)

Tintos Joven-Roble

Colegiata D.O. Toro (Tinta de Toro)
Iberalia Tres D.O. Toro (Tinta de Toro)
Cair "Cuvée" D.O. Ribera del Duero (Tempranillo y Merlot)

Tintos Crianza

Dueto D.O. Toro (Tinta de Toro)
Beronia D.O. Rioja (Tempranillo)
Tamaral D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)

(Si desea otros vinos, pida nuestra carta)

Tapas y Tosta

Las tapas variadas
El torrezno ahumado crujiente
La tosta de pan de hogaza con jamón serrano, tomate y queso
Servicio de pan de hogaza

Las Raciones

del Ermitaño

Embutidos

El jamón serrano Gran Reserva
El chorizo serrano artesano picante
El salchichón serrano artesano
El cabecero de lomo serrano
El jamón de bellota Gran Reserva "Josefito"
La cecina macerada en aceite de ajo y pimienta negra

Quesos

El queso de oveja "D.M." Ibesa de Benavente
El queso de mezcla semi-curado "El Pastor"
El queso de Rulo fresco de cabra Lácteas Cobreros
El queso azul "Valdeón" Queseria Picos de Europa
El surtido de quesos (4 variedades)

Ensaladas

La ensalada simple (Lechuga, tomate y cebolla)
La ensalada mixta (Lechuga, tomate, cebolla, bonito, huevo y espárragos)

Salazones y encurtidos

Las aceitunas aliñadas con pimentón aceite y cebolla
Las anchoas de Santoña con aceite Arbequina
Las sardinas ahumadas con aliño de limón, aceite y pimienta

Fritos

Las croquetas de cecina con cremoso de leche
Las croquetas de bacalao con ajo, perejil y aceite de oliva

La Mini-Carta
Se sirve de
12:00 a 23:00 h
En el Mesón

Los platos se pueden
degustar en medias raciones