

## **PER PICAR**

- Anxoves de l'Escala (6u) amb torradetes d'oliva negra .... 7,00€
- Platet de pernil "Guijuelo" llescat .... 7,70€
- Carpaccio de gamba vermella de Palamós .... 9,90€
- Carpaccio d'Angus negre amb oli de tòfona i parmesà .... 8,50€
- Croquetes de ceps fetes nostres (6u) .... 5,50€
- Cuixes de granota fregides i amb all i julivert .... 5,50€
- Enfilall de llagostí (6u) amb tempura i fil de romesco .... 6,60€
- Paelleta de fideuà amb fruits de mar i all i oli .... 4,85€
- Croqueta de pollastre a la Manresana (4u) .... 5,50€
- Bacallà esqueixat amb olivada i daus de tomàquet confitat .... 6,60€
- Selecció de formatges de pastor (5 tipus) .... 6,60€
- Cistella d'embotits de pagès .... 7,50€
- Daus de salmó marinat amb fil de balsàmic .... 7,60€

## **PRIMER**

- L'amanida de l'Ermitanet (pernil-salmó-formatge-carpaccio peu-enciam...) .... 12,95€
- L'amanida estiuenca (fruita de temporada amb cabdells, endívia i vinagreta) .... 9,80€
- La nostra coca de recapte amb bacallà, verdures i all i oli gratinada .... 8,65€
- Amanida de formatge de cabra i vinagreta de fruits secs .... 7,70€
- Llosa de verdures de temporada amb oli perfumat de tòfona blanca .... 8,80€
- Raviolis de formatge de pasta fresca amb salsa de cep i espàrrecs .... 7,90€
- Canelons de carn rostida fets nostres amb beixamel i gratinat .... 8,70€
- Ous ferrats estrellats a l'estil de l'Ermitanet .... 7,25€
- Cargols que poden ser: a la llauna / Ermitanet o en suc a la cassola .... 13,50€
- Favetes saltejades amb xipirons i calamars .... 11,90€

**Pica-pica (plat per compartir) ..... 15,00€**  
(Petita amanida Ermitanet, més un plat amb degustació de: favetes i xipirons/full d'escalivada/croquetes manresanes i raviolis de pasta fresca i salsa bolets).

Servei de pa torrat amb tomàquet ..... 1,60€  
IVA INCLÒS

## **ELS NOSTRES PEIXOS A LA BRASA**

- Tac de tonyina salvatge amb sèsam torrat .... 16,00€
- Calamarçets amb all i julivert servits en llosa .... 13,20€
- Escamarlans oberts i servits acompanyats de musclos .... 13,75€
- Cueta de rap acompanyat d'arròs cremós .... 13,45€
- Bacallà servit en llosa amb mouselina d'all gratinat .... 14,50€
- Llobarro de ració amb escaldat de cruixent de pernil .... 14,50€

## **LES NOSTRES CARNS SELECCIONADES A LA LLOSA**

- Entrecot de vedella .... 14,40€
- Entrecot de bou (vaca vella) .... 18,25€
- Medalló de WAGYU (USA) .... 25,50€
- Entrecot d' Angus negre (USA) .... 22,80€
- Costella (800gr) d' Angus negre (USA) .... 24,00€
- Txuletó de vedella maduració pròpia (900gr.) .... 29,90€
- Filet de vedella .... 20,10€
- Tires de secret ibèric .... 9,90€
- Xai ecològic "El ramat" .... 9,90€
- Magret d'ànec 5 aglans .... 12,95€
- Pilota feta nostra amb ceba i formatge gratinat .... 7,50€
- Peu de porc sense entrebancs .... 11,90€

## **CARNS EXÒTIQUES**

- Filet de cangur .... 14,85€
- Medallons de zebra .... 13,50€
- Filet de cocodril .... 17,50€
- Llosa de carns exòtiques amb: pitó/ bisó/estruç /cocodril .... 19,10€

## **EL NOSTRE MENÚ DE L'ERMITANET** (complert de taula)

### **PICA-PICA AL MIG DE TAULA**

Degustació de formatges de pastor

Empedrat de mongeta del ganxet amb tall de cansalada del Solsonès

Esqueixada de bacallà amb el tomàquet de Viladordis

Croqueta de pollastre Manresana

Ou de corral estrellat de l'Ermitanet

### **2ON A ESCOLLIR:**

Bacallà confitat amb mouselina d'all gratinat i fons samfaina

O

Medalló de peu de porc sense entrebancs a la llosa

O

Xai ecològic "El ramat" de Pujalt a la brasa

O

Tac d'Angus negre a la llosa

### **DARRERIES**

a escollir a la carta de postres fetes nostres

Pa torrat amb tomàquet

aigua mineral + 1 copa de vi DO Bages

**preu: 22,75+ 10% iva.-25,00€**

**amb maridatge de vins del Bages:**

**blanc/negre/rosat/cava**

**preu: 27,27+ 10% iva.-30,00€**

## **MENÚ DE LES NOSTRES ESPECIALITATS**

(min.2 comensals)

### **APERITIU:**

Copa de benvinguda

Encenalls de pernil ibèric

Bacallà esqueixat amb tomàquet de Viladordis

Enfilall de llagostí amb fil de romesco

### **ENTRANTS:**

Full de verdures de temporada gratinades

Arròs cremós d'espàrrec verd i bolets

Favetes saltejades xipirons

### **SEGON:**

Llosa degustació de carns seleccionades amb:

(Filet de cangur - magret d'ànec - medalló de peu porc - tac d'Angus Negre)

Acompanyat de patates confitades i mantega de tòfona blanca

### **DERRERIES:**

A escollir entre la nostra carta de postres fetes nostres

Pa torrat amb tomàquet

Aigua mineral + ½ bot. Cava O ½ botella vi "Caprici" DO Bages per comensal

Café / tallat/ infusions

**Preu: 31,85+ 10% iva.-35,00€ comensal**