

PER PICAR

- Anxoves de l'Escala (6u) amb torradetes d'oliva negra 7,70€
- Platet de pernil "Guijuelo" llescat 10,00€
- Carpaccio de gamba vermella de Palamós 9,90€
- Carpaccio d'Angus negre amb oli de tòfona i parmesà 8,90€
- Croquetes de ceps fetes nostres (6u) 7,00€
- Cuixes de granota fregides i amb all i julivert 5,50€
- Enfilall de llagostí (6u) amb tèmpera i fil de romesco 6,90€
- Croqueta de pollastre a la manresana (4u) 6,50€
- Bacallà esqueixat amb olivada i daus de tomàquet confitat 8,60€
- Selecció de formatges de pastor (5 tipus) 11,00€
- Cistella d'embotits de pagès 7,50€
- Fulles de salmó marinat amb fil de balsàmic 8,60€

DE PRIMER

- L'amanida de l'Ermitanet (pernil-salmó-formatge-carpaccio peu-enciam..) 12,95€
- La nostra coca de recapte amb bacallà, verdures i all i oli gratinada 10,00€
- Amanida de formatge de cabra i vinagreta de fruits secs 9,95€
- Llosa de verdures de temporada amb oli perfumat de tòfona blanca 10,50€
- Raviolis de formatge de pasta fresca amb salsa de cep i espàrrecs 7,90€
- Canelons de carn rostida fets nostres amb beixamel i gratinat 9,50€
- Ous ferrats estrellats l'estil de l'Ermitanet 9,25€
- Cargols que poden ser: a la llauna/ Ermitanet o en suc a la cassola 14,50€
- Faves saltejades amb gamba i calamar 11,90€
- Fideuà amb fruits de mar i all i oli 12,90€
- Pica-pica (plat per compartir) 16,50€**
- (Petita amanida Ermitanet, més un plat amb degustació de: faves i xipirons/full d'escalivada/croquetes manresanes i raviolis de pasta fresca i salsa bolets).

ELS NOSTRES PEIXOS A LA BRASA

- Tac de tonyina salvatge amb sèsam torrat 16,00€
Calamarcets amb all i julivert servits en llosa 13,20€
Escamarlans oberts i servits acompanyats de musclos 13,75€
Cueta de rap a la marinera amb patata confitada 15,45€
Bacallà servit en llosa amb moucelina 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 15,40€
Entrecot de bou (vaca vella) 19,25€
Entrecot d'Angus negre (USA) 23,80€
Costella (800gr) d'Angus negre (USA) 24,85€
Txuletó de vedella maduració pròpia (900gr.) 32,90€
Filet de vedella 20,90€
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€
½ Espatlla de xai ecològic a la brasa 11,50€
Tacs de conill lletó de Calaf 10,25€

CARNS EXÒTIQUES

- Filet de cangur 14,85€
Medallons de zebra 13,90€
Filet de cocodril 17,50€
Llosa de carns exòtiques (pitó/ bisó/estruç/cocodril) **19,10€**

EL NOSTRE MENÚ DE L' ERMITANET (complet de taula)

PICA-PICA AL MIG DE TAULA:

Degustació de formatges de pastor
Empedrat de mongeta amb bacallà esqueixat
Tall de cansalada ecològica del Solsonès
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
o
Secret de porc ecològic a la brasa i salsa de bolets

Darrereries

a escollir a la carta de postres fetes nostres

pa torrat amb tomàquet

aigua mineral + 1 copa de vi DO Bages

Preu: 28,00€ I.V.A. inclòs

.....

amb maridatge de vins del Bages:

copa de blanc/negre/rosat/cava

Preu: 32,50€ I.V.A. inclòs

MENÚ DE LES NOSTRES ESPECIALITATS (min.2 comensals)

Aperitiu:

Copa de benvinguda

Encenalls de pernil ibèric

Bacallà esqueixat amb daus tomàquet de Viladordis

Enfilall de llagostí amb fil de romesco

Entrants:

Full amb verdures de temporada gratinades

Arròs cremós d'espàrrec verd i bolets

Tac de cansalada ecològica

Segons:

Llosa degustació de carns seleccionades amb:

(Filet de cangur - Magret d'ànec - secret de porc i tac d'Angus Negre)

Acompanyat de patates confitades i mantega de tòfona blanca

Darrereries

A escollir entre la nostra carta de postres fetes nostres

Pa torrat amb tomàquet

Aigua mineral + 1/2 bot. Cava de la casa o 1/2 botella vi "Caprici" DO Bages per comensal

Café / tallat/ infusions

Preu: 35,00€ I.V.A. inclòs