

### **PER PICAR**

- Anxoves de l'Escala (6u) amb torradetes d'oliva negra .. 8,00€
- Platet de pernil "Guijuelo" .. 10,00€
- Croquetes de ceps (6u) fetes nostres .. 7,00€
- Cuixes de granota fregides i amb all i julivert .. 5,90€
- Enfilall de llagostí (6u) amb tempura i fil de romesco .. 7,10€
- Croqueta de pollastre a la manresana (4u) .. 6,50€
- Selecció de formatges de pastor (4 tipus) .. 10,00€
- Cistella d'embotits de pagès .. 7,90€
- "Seques" amb cansalada ecològica del Solsonès .. 7,50€
- Brandada de bacallà gratinat amb torradetes .. 8,40€

### **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€
- Ous ferrats estrellats de l'Ermitanet .. 9,25€
- Trinxat de col com fem a Manresa amb arengada calenta .. 8,70€
- Cargols que poden ser: a la llauna / Ermitanet / en suc a la cassola .. 14,50€
- Raviolis de pasta fresca d'espínacs i formatge amb salsa de cep .. 8,70€
- Carxofes de temporada fetes a la brasa i sal d'escames (4u) .. 9,80€
- Favetes saltejades amb botifarra negra i cansalada .. 10,90€
- Arròs caldós del nostre Pla de Bages .. 13,50€
- Sopa torrada amb pilota d'olla i cruixent de pernil .. 6,60€

### **Pica-pica (plat per compartir) ..... 17,00€**

(Petita amanida Ermitanet, més un plat amb degustació de: coca de recapte/  
croqueta manresana/ raviolis de pasta fresca i trinxat de col)

Servei de pa torrat amb tomàquet ..... 1,75€  
Demani'ns la informació sobre intoleràncies i al·lèrgens.  
IVA INCLÒS

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

- Tac de tonyina salvatge amb sèsam torrat .. 17,00€
- Calamarsets amb all i julivert servits en llosa .. 14,20€
- Escamarlans oberts i servits acompanyats de musclos .. 14,75€
- Bacallà sobre llosa i mouselina d'all gratinat .. 14,50€
- Salmó al forn amb vinagreta de verdures .. 13,75€

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

- Entrecot de vedella .. 15,40€
- Entrecot d'Angus negre (USA) .. 23,80€
- Costella d'Angus Negre (775gr.) .. 24,85€
- Txuletó de vedella maduració pròpia (900gr) .. 32,90€
- Filet de vedella .. 19,95€
- Tacs de conill lletó de Calaf .. 9,50€
- Tires de secret ibèric .. 9,90€
- Xai ecològic "El ramat" .. 10,90€
- Magret d'ànec "5 aglans" .. 12,95€
- Peu de porc sense entrebancs .. 11,90€

### **ELS NOSTRES CUINATS**

- Peu de porc farcit amb el suc de rostit .. 13,90€
- Melós de vedella amb bolets i arròs cremós .. 11,75€
- Cua de bou estofada amb puré de temporada .. 12,80€
- Estofat de porc senglar .. 10,95€

### **CARNES EXÒTIQUES**

- Filet de cangur .. 14,85€
- Medallons de zebra .. 13,50€
- Filet de cocodril .. 17,50€
- Medallons d'estruc .. 15,85€

**Llosa de carns exòtiques** (pitó, bisó, zebra i cocodril) .. **19,10€**

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

**Pica – pica al mig de taula:**

Degustació de formatges de pastor  
Croqueta de pollastre a la manresana  
Seques amb cansalada del Solsonès  
Carxofa a la brasa amb escames de sal  
Ou estrellat de l'Ermitanet

**2n a escollir:**

Bacallà confitat amb mouseлина d'all gratinat i fons de samfaina  
O  
Medalló de peu de porc sense entrebanca a la llosa  
O  
Tac d'Angus negre a la llosa  
O  
Carn de xai ecològica "El ramat" a la llosa  
O  
Làmines de galta de vedella rostida  
O  
Secret de porc ecològic a la llosa

**Darrerries:**

A escollir de la carta de postres

Pa torrat amb tomàquet

Aigua mineral + 1 copa de vi

**Preu: 29,00€**

-----

**Amb maridatge de vins:**

**Copa de blanc/negre/rosat i cava**

**Preu: 33,00€**

**MENÚ DE LES NOSTRES ESPECIALITATS** (mínim 2 comensals)

**Aperitiu:**

Copeta de vermut casolà  
Tac de formatge fresc i salmó marinat  
Croqueta feta nostra  
Enfilall de llagostí amb fil de romesco

**Entrants:**

Coca de recapte amb all i oli gratinat  
Raviolis pasta fresca d'espínacs amb sala de ceps  
Trinxat de col com fem a Manresa amb botifarra negra

**Segons:**

Llosa degustació de carns seleccionades amb:  
(Filet de cangur – secret ibèric – tac de zebra i tac d'Angus Negre)  
acompanyat de patates confitades i mantega de tòfona blanca

**Darrerries:**

A escollir entre la nostra carta de postres  
  
Pa torrat amb tomàquet  
Aigua mineral + ½ bot. cava per comensal o ½ bot. vi DO Bages "Caprici"  
Café / tallat/ infusions

**Preu: 35,00€ per comensal IVA Inclòs**