

ENTRANTS

Amanida de formatge de cabra
Parrillada de verdures de temporada
Amanida Ermitanet (tonyina – salmó marinat – paté – pernil...)
Esqueixada de bacallà
Torrada d'escalivada gratinada
Amanida llustrosa amb fruites
Canelons de carn fets nostres gratinats
Fideuà amb fruits de
Arròs cremós amb bolets i espàrrecs verds
Favetes saltejades amb xipirons
Patates emmascarades amb cansalada
Ous ferrats l'Ermitanet
Cargols a la llauna
Cuixes de granota freginades
Cistella d'embotits de pagès (per persona)
Taula de formatges de casa (per persona)
Pernil ibèric llescat al moment
Pica – pica (petita mostra dels entrants)

CUINATS

Esparracat de bacallà amb samfaina
Confitat fet nostra de cuixa d'ànec
Llenguado amb salsa de taronja
Carpaccio de roast-beef amb vinagreta de fruits secs
Suprema de salmó amb salsa d'ametlles
Peu de porc farcit amb salsa de bolets

CARNS A LA LLOSA

Entrecot de vedella (240gr.)

Entrecot de bou o poltra (300gr.)

“Txuletó” de vedella (800gr.)

Filet de bou (200gr.)

Filet de vedella (200gr.)

Filet d'estruç o cangur (200gr.)

Entrecot de porc (300gr.)

Espatlla o cuixa de cabrit a la brasa

Tires de secret ibèric (150gr.)

Conill a la brasa amb oli d'herbes

Pam de botifarra de pagès a la brasa

Magret d'ànec tallat amb grans de pebre

Piano de costella de porc a la brasa

Costelles i mitjanes de cabrit

Tires de vedella – brinzes - (150gr.)

Peu de porc sense entrebancs

Llosa de carns assortides (tires de vedella – magret – cangur – cabrit)

Galtes de porc sense os a la brasa

* Salses de Rocafort – pebre – bolets

PEIXOS A LA LLOSA

Llenguado a la brasa

Entrecot de tonyina

Orada o Llobarro

Bacallà d'Islàndia

Escamarlanets saltejats

Calamarsets de costa

Sardines o arengada fresca a la brasa