

ENTRANTS

Amanida de l'Ermita.

Bouquet d'enciams, tomàquet, codony de mel, anous, panses, medalló de formatge de cabra fos i vinagreta de mel.

12,25 €



Ous de l'Ermita.

Ous ferrats amb patata i ceba confitades i encenalls de pernil ibèric.

13,25 €



Escalivada amb anxoves.

Albergínia, pebrot vermell i ceba escalivats amb anxoves i oli de farigola, acompanyat de pa de pagès torrat, tomàquet i all.

10,25 €



Esqueixada de bacallà.

Bacallà d'Islàndia dessalat amb dauets de tomàquet, ceba tendre, pebrot verd, oliva negra d'Aragó i romesco casolà.

14,75 €



Assortiment d'embotits ibèrics.

Pernil ibèric, xoriço i llonganissa ibèrica, acompanyat de pa de pagès torrat, tomàquet i all.

18,50 €



Assortiment d'embotits catalans i formatges.

Pernil, botifarra negra i blanca i llonganissa, formatge curat d'ovella i de cabra, acompanyat de pa de pagès torrat, tomàquet i all.

14,50 €



Canelons de l'àvia.

Canelons de rostit de carn amb beixamel i ratlladura de tòfona, gratinats al forn.

10,50 €



Pa de vidre de l'Ermita.

Pa de vidre artesà amb ingredients de temporada, gratinat al forn.

12,25 €



Cargols a la llauna.

Cargols a la llauna fets a la brasa de sarment amb all i oli.

15,50 €



Cargols dolços i picants.

Cargols guisats a la catalana amb un toc de cacao i bitxo.

14,25 €



ENTRANTES

Ensalada de la Ermita.

Bouquet de lechuga, tomate, membrillo de miel, nueces, pasas, medallón de queso de cabra fundido y vinagreta de miel.

Huevos de la Ermita.

Huevos fritos con patata y cebolla confitadas y virutas de jamón ibérico.

Escalivada con anchoas.

Berenjena, pimiento rojo y cebolla escalivados con anchoas y aceite de tomillo, acompañado de pan de payés tostado, tomate y ajo.

Esqueixada de bacalao.

Bacalao de Islandia desalado con daditos de tomate, cebolla, pimiento verde, oliva negra de Aragón y romesco casero.

Surtido de embutidos ibéricos.

Jamón ibérico, chorizo y salchichón ibérico, acompañado de pan de payés tostado, tomate y ajo.

Surtido de embutidos catalanes y quesos.

Jamón, "botifarra" negra y blanca y longaniza, queso curado de oveja y de cabra, acompañado de pan de payés tostado, tomate y ajo.

Canelones de la abuela.

Canelones de rustido de carne con bechamel y ralladura de trufa, gratinados al horno.

Pan de cristal de la Ermita.

Pan de cristal artesano con ingredientes de temporada, gratinado al horno.

Caracoles a la "llauna".

Caracoles a la "llauna" hechos a la brasa de sarmiento con all i oli.

Caracoles dulces y picantes.

Caracoles guisados a la catalana con un toque de cacao y guindilla.

CARNS A LA BRASA

(guarnició: patata al caliu i verdura de temporada)

Llonganissa d'Alcover.	10,75 €
Cuixa de pollastre.	10,25 €
Xai.	16,75 €
1/2 Conill.	15,50 €
Entrecot de vedella (400gr).	22,75 €
Porc Ibèric (ploma o ventall).	19,50 €
Peus de porc.	12,50 €

CARNES A LA BRASA

(guarnició: patata "al caliu" i verdura de temporada)

Longaniza de Alcover.
Muslo de pollo.
Cordero.
1/2 Conejo.
Entrecot de ternera (400gr).
Cerdo Ibérico (pluma o abanico).
Pies de cerdo.

COCCIÓ A BAIXA TEMPERATURA

(guarnició: parmentier o patata i ceba confitada i verdura de temporada)

Espatlla de cabrit.	25,00 €
Cuixa de cabrit.	22,50 €
1/2 Espatlla de xai.	16,00 €
Melós de vedella.	13,75 €
Costellam de porc marinat amb soja i mel.	14,50 €

COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

(guarnició: parmentier o patata y cebolla confitada y verdura de temporada)

Espalda de cabrito.
Pierna de cabrito.
1/2 Espalda de cordero.
Meloso de ternera.
Costillar de cerdo marinado con soja y miel.

ROSTITS

Pollastre rostit amb préssec.	12,75 €
Conill rostit a la cassola amb cargols.	13,25 €



RUSTIDOS

Pollo rustido con melocotón.
Conejo rustido a la cazuela con caracoles.

EL PEIX

Llom de bacallà d'Islàndia a l'estil del xef.	19,50 €
Llom de tonyina a la planxa amb verdures saltades.	15,50 €



EL PESCADO

Lomo de bacalao de Islandia al estilo del chef.
Lomo de atún a la plancha con verduras salteadas.

ELS ARROSSOS

(mín. 2 pers. i amb reserva anticipada)

Arròs de pagès amb conill i cargols. 13,75€



Arròs melós de peix i marisc. 14,50 €



Arròs negre amb gambes. 14,50 €



Arròs cremós (risotto) de ceps. 14,50 €



Fideos rossejats de peix i marisc. 14,00 €



LOS ARROCES

(mín. 2 pers. con reserva anticipada)

Arroz de payés con conejo y caracoles.

Arroz meloso de pescado y marisco.

Arroz negro con gambas.

Arroz cremoso (risotto) de ceps.

Fideos "rossejats" de pescado y marisco.

MENÚ INFANTIL

(Nens i nenes fins a 10 anys, un menú per comensal)

Plat combinat a escollir

Macarrons a la bolonyesa amb formatge



o

canelons de carn de rostit gratinats al forn.



+

Carn arrebossada amb patates o amanida



o

filet de lluç arrebossat amb patates o amanida.



Postres i beguda

Iogurt o gelat, aigua o refresc.

12,50€

MENÚ INFANTIL

(Niños y niñas hasta 10 años, un menú por comensal)

Plato combinado a elegir

Macarrones a la boloñesa con queso

o

canelones de carne de rustido gratinados al horno.

+

Carne empanada con patatas

o

filete de merluza empanado con patatas o ensalada.

Postres y bebida

Flan o helado, agua o refresco.

COMPLEMENTOS

Mini pa de vinya. 1,00 €



Pa de pagès torrat amb tomàquet i all. 2,00 €



Pa de vidre amb tomàquet i all. 3,50 €



Cassoleta d'all i oli. 1,50€

Cassoleta de romesco. 2,00€



COMPLEMENTOS

Mini pan de viña.

Pan de payés tostado con tomate y ajo.

Pan de cristal con tomate y ajo.

Cazuelita de all i oli.

Cazuelita de romesco.

Lactics



Lácteos

Mol·lusc



Molusco

Peix



Pescado

Cereals



Cereales

Soia



Soja

Crustacis



Crustáceos

Fruits secs



Frutos secos

Sulfits



Sulfito

Ous



Huevos

LES NOTRES POSTRES |

Elaborem la nostra carta de postres casolanes seleccionant els millors ingredients.

Vols saber què t'ofereim avui?

| **NUESTROS POSTRES**

Elaboramos nuestra carta de postres caseros seleccionando los mejores ingredientes.

Quieres saber qué te ofrecemos hoy?



Camí del Remei s/n • Alcover (Tarragona)
977 84 60 27 • ermitadelremei@gmail.com