



Postres



EL ERMITANO



Nuestra cocina dulce

Euros

<i>La ensalada de naranja al oporto con chocolate negro, juliana de cítricos y crujiente de mandarina</i>	6'00
<i>La piña al vinagre de jerez con yemas al anís, sorbete de coco y su crujiente</i>	5'50
<i>El yogur de leche de oveja con cremoso de zanahoria a la miel de brezo y aceite de polen</i>	5'00
<i>El bizcocho de castañas con su cremoso, dulce de membrillo, queso fresco y vinagre de PX.</i>	6'00
<i>La crema de queso de cabra con chocolate blanco, dulce de PX. uvas pasas y crujiente de piñones</i>	6'00
<i>La degustación de nuestra cocina dulce</i>	8'00

Los vinos dulces, fiel compañía de nuestros postres

<i>El "Val de Reyes" blanco semi-dulce (Moscatel y Albillo) de Bodegas Fariña</i>	1'50
<i>El "Liberalía Uno" blanco semi-dulce (Moscatel y Malvasía) de Bodegas Liberalía Enológica</i>	2'20
<i>El "Satinela" blanco semi-dulce (Viura y Malvasía) de Bodegas Marqués de Cáceres</i>	1'00
<i>El "Extrísimo" blanco semi-dulce (Xarel-lo y Macabeo) de Bodegas Bach</i>	1'00
<i>El "Val de Reyes" (Tempranillo) de Bodegas Fariña</i>	2'60
<i>El "Don PX." (Pedro Ximénez) de Bodegas Toro Albalá</i>	2'70
<i>El "1827" (Pedro Ximénez) de Bodegas Osborne</i>	1'60
<i>El "Solera 1847" (Palomino y Pedro Ximénez) de Bodegas González Byass</i>	1'00
<i>El "Noé" (Pedro Ximénez) de Bodegas González Byass</i>	6'00
<i>El "Matusalén" (Palomino y Pedro Ximénez) de Bodegas González Byass</i>	6'00



Los quesos de nuestra tierra en la mesa

Euros

Los quesos de oveja

El queso puro de oveja "D.M." de la Quesería Ilbesa de Benavente	4'00
El queso puro de oveja curado con D.O. "Fariza" de la Quesería Alonso Santos de Pedro de la Fariza de Sayago	5'50
El queso puro de oveja viejo con D.O. "El Pastor" de la Quesería Hijos de Salvador Rodríguez de Santa Cristina de la Polvorosa	5'00
El queso de oveja viejo con D.O. "Sosiego" de la Quesería Campostera de Villalpando	5'00
El queso puro de oveja viejo "Ciudad de Sansueña" de la Quesería Lácteas Zamoro de Santibáñez de Vidriales	5'00
El queso puro de oveja viejo de la Quesería de Bienvenido Alonso Bariago de Villalpando	5'50
El queso puro de oveja viejo graso "Tomás" de la Quesería Castromonte de Valladolid	5'50

El queso azul

El queso azul con D.O. "Queso de Valdeón" de la Quesería Picos de Europa de Posada de Valdeón	5'00
--	------

Los quesos de mezcla (vaca y oveja)

El queso de mezcla semicurado "Luyán" de la Quesería Ilbesa de Benavente	3'00
El queso de mezcla semicurado "El Pastor" de la Quesería Hijos de Salvador Rodríguez de Santa Cristina de la Polvorosa	3'00
El queso de mezcla tierno bio "El Pastor" de la Quesería Hijos de Salvador Rodríguez de Santa Cristina de la Polvorosa	3'00

Los quesos de cabra

El queso de cabra semicurado "El Pastor" de la Quesería Hijos de Salvador Rodríguez de Santa Cristina de la Polvorosa	3'00
El queso de rulo fresco de cabra "de Veigadarte" de la Quesería Joaquín Villabuena de Ambasmestas	5'00
El queso de cabra semicurado "Beato de Tábara" elaborado por Santiago León Lucas de San Martín de Tábara	4'50

La degustación de quesos de la tierra. 9'00

(Nuestros quesos los pueden degustar con miel de brezo o membrillo artesano)

Estos precios incluyen el I.V.A.

Restaurante
el Ermitaño
 Restaurante Mesón

BENAVENTE (Zamora)

