

RESTAURANTE / *RESTAURANT*
PARAÍSO DE LOS SENTIDOS

CARTA

Menu

UNA CUIDADA SELECCIÓN
CON LO MEJOR DE NUESTRA TIERRA
~ La esencia de Extremadura, con un toque vanguardista y creativo ~

*A CAREFUL SELECTION WITH THE BEST
OF OUR LAND
~ The essence of Extremadura, with an avant-garde and creative touch ~*



HOTEL 4*
Parque de Monfragüe

MENÚ GASTRONÓMICO EXTREMEÑO

Extremadura Gastronomic Menu

Les recomendamos nuestro menú degustación, que combina con maestría las elaboraciones y productos de las Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) y de las Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.) de nuestra región.

We recommend our tasting menu, which masterfully combines preparations and products from the Protected Designations of Origin (P.D.O.) and Protected Geographical Indications (P.G.I.) of our region.

Precio por persona: 45 € I.V.A. incluido

Nuestro menú degustación se servirá siempre a mesa completa. Contará con un maridaje selecto de vinos de nuestra tierra y con una cata de aceite gourmet extremeño.

Our tasting menu will always be served for the entire table. It includes a carefully selected pairing of local wines and a gourmet selection of Extremaduran olive oil.

PARA ABRIR BOCA...

To start...

Bombón de patatera extremeña con miel de Las Hurdes
Extremaduran patatera bonbon with Las Hurdes honey



Deconstrucción de migas extremeñas con huevo a baja temperatura y jamón ibérico
Deconstructed Extremaduran fried breadcrumbs with low-temperature egg and Iberian ham



SEGUIMOS CON...

We continue...

Tataki de solomillo ibérico de la dehesa sobre mojo extremeño y aceite infusionado al carbón
Iberian pork tenderloin tataki from la dehesa over Extremaduran mojo and charcoal-infused oil



Arroz meloso de las Vegas Altas con presa ibérica, alioli de ajo tostado y aceite de pistachos
Creamy rice from Las Vegas Altas with Iberian presa, roasted garlic aioli, and pistachio oil



PARA TERMINAR...

To finish...

Bacalao confitado sobre verduras asadas con velo de ibérico
Confit cod on roasted vegetables with an iberian veil



Lingote de retinto en su propia reducción y perlas de patatas confitadas
Retinto beef ingot in its own reduction with confit potato pearls



...ALGO DULCE

...Something sweet

Tarta de queso con virutas de torrija extremeña y reducción de miel de Villuercas-Ibores D.O.P.
Cheesecake with shavings of Extremaduran torrija and a reduction of Villuercas-Ibores D.O.P. honey



CARTA *Menu*

PARA EL CENTRO *For the center*

Jamón ibérico Dehesa de Extremadura 	22,00 €
Iberian Ham Dehesa de Extremadura	
Surtido de jamón y lomo ibérico Dehesa de Extremadura 	22,00 €
Assortment of Iberian ham and loin Dehesa de Extremadura	
Carpaccio de ternera de Extremadura con láminas de foie   	18,00 €
aderezado con aceite de trufa negra	
Extremadura veal carpaccio with foie gras shavings, dressed with black truffle oil	
Tabla de quesos extremeños con mermeladas caseras y frutos secos   	20,00 €
Selection of Extremadura cheeses with homemade jams and nuts	
Tartar de salchichón ibérico con emulsión de pistachos       	16,00 €
y aceite de encurtidos extremeños	
Iberian salchichón tartare with pistachio emulsion and pickled-infused oil	

ENTRANTES *Starters*

Secreto ibérico curado con turbantes de calabacín sobre crema de ajoblanco con vinagreta de almendras  	16,00 €
Cured Iberian pork secreto with zucchini ribbons on ajoblanco cream and almond vinaigrette	
Puerros confitados con vinagreta de ajos tostados, crema de comino y jamón de pato   	14,00 €
Confit leeks with roasted garlic vinaigrette, cumin cream, and duck ham	
Alcachofas confitadas con Torta del Casar D.O.P. parmentier y reducción de oloroso con avellanas     	16,00 €
Confit artichokes with Torta del Casar PDO parmentier and Oloroso sherry reduction with hazelnuts	
Croquetas crujientes de jamón ibérico con velo de papada y mayonesa de pimentón de La Vera D.O.P. (8 uds)    	14,00 €
Crispy Iberian ham croquettes with a veil of cured pork jowl and La Vera PDO paprika mayonnaise (8 pcs)	
Torrija con orejas adobadas crujientes sobre crema de ajos y patatas revolconas  	16,00 €
Spanish-style torrija with crispy marinated pork ears on garlic cream and smashed potatoes	
Arroz meloso de rabo de toro y espárragos trigueros con perlas de alioli   	16,00 €
Creamy oxtail and wild asparagus rice with aioli pearls	



NUESTROS PESCADOS

Our fish

- Bacalao confitado al romero sobre carpaccio de gambas y espinacas con salsa monacal** 🌿 🦀 🐟 🍷 🍷 24,00 €
Rosemary-confited cod on prawn carpaccio and spinach with monastic sauce
- Merluza al pil-pil con patatas confitadas en ajo tostado y jamón ibérico Dehesa de Extremadura** 🌿 🐟 🍷 22,00 €
Hake in pil-pil sauce with potatoes confited in roasted garlic and Dehesa de Extremadura Iberian ham
- Suprema de calamar con emulsión de ajos de Aceuchal y bouquet de hojas frescas** 🍷 🌿 22,00 €
Calamari supreme with Aceuchal garlic emulsion and a bouquet of fresh leaves

...Y CARNES

...And meat



- Presa ibérica a baja temperatura sobre ragú de boletus y setas silvestres** 🌿 🍷 🍷 24,00 €
Slow-cooked Iberian pork presa on boletus and wild mushroom ragout
- Solomillo ibérico de bellota con ñoquis de remolacha y crema de cítricos** 🌿 🍷 🍷 🍷 24,00 €
Acorn-fed Iberian pork tenderloin with beetroot gnocchi and citrus cream
- Chuletillas de cordero lechal con verduras asadas y aceite de brasas** 🌿 26,00 €
Suckling lamb cutlets with roasted vegetables and ember oil
- Carrilleras de ternera estofadas con Ribera del Guadiana D.O.P., patatas dado y emulsión de ajos** 🌿 🍷 🍷 22,00 €
Braised veal cheeks with Ribera del Guadiana PDO wine, diced potatoes, and garlic emulsion

LA REPOSTERÍA

The bakery

Peras al azafrán confitadas en vino blanco Ribera del Guadiana D.O.P. con dulce de leche

Saffron-poached pears in Ribera del Guadiana PDO white wine with dulce de leche



6,50 €

Torrija extremeña de pan de pueblo con helado de vainilla y miel de Villuercas-Ibores D.O.P.

Extremaduran French toast made with rustic country bread, served with vanilla ice cream and Villuercas-Ibores PDO honey



7,00 €

Coulant de chocolate negro con nueces garrapiñadas y helado de nata

Dark chocolate coulant with caramelized nuts and cream ice dairy



8,00 €

Milhojas de hojaldre y mousse de cítricos con praliné de caramelos y rallado de queso fresco

Puff pastry mille-feuille with citrus mousse, caramel candy praline, and grated fresh cheese



8,50 €

ALÉRGENOS

Allergens



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZÚCAR
Y SULFITOS



ULTRAFINOS



MOLUSCOS

MENÚ INFANTIL

CHILDREN'S MENU

EMPEZAMOS CON...

STARTING WITH...

POCIÓN MÁGICA/MAGIC POTION    5,50€
Caldo casero con fideos, huevo y jamón.
Homemade soup with noodles, egg and ham.

MINIONS    5,50€
Croquetas caseras con patatas paja
Homemade croquettes with fries

POCOYÓ   6,50€
Pizza especial de la casa
Homemade special pizza

PATRULLA CANINA/ PAW PATROL  7,50€
Arroz con huevos fritos, salchichas y salsa de tomate
Rice with fried eggs, sausages and tomato sauce

PEPPA PIG    7,50€
Huevos fritos con patatas y jamón
Fried eggs with fries and ham

LA DAMA Y EL VAGABUNDO/ LADY AND THE TRAMP   7,50€
Pasta salteada con salsa boloñesa
Sautéed pasta with bolognese sauce



Y SI TODAVÍA ME QUEDO CON HAMBRE...

AND IF I STAY HUNGRY...

BOB ESPONJA/ SPONGE BOB   8,00€
Calamares a la romana con ensalada
Romana-style squid with salad

LA SIRENITA/ THE LITTLE MERMAID    8,00€
Merluza romana o plancha con patatas fritas y ensalada
Romana-style or grilled hake with fries and salad

LLUVIA DE ALBÓNDIGAS/ CLOUDY MEATBALLS   8,00€
Albóndigas caseras en salsa con patatas fritas
Homemade meatballs in sauce with fries

PIOLÍN   8,00€
Pechuga de pollo empanada o plancha con patatas y ensalada
Breaded or grilled chicken breast with fries and salad

¡MI PARTE FAVORITA! ALGO DULCE...

MY FAVOURITE PART! SOMETHING SWEET...

LOS LUNNIS/ THE LUNNIS  2,50€
Yogures: naturales, con frutas, vegetales, etc.
Yogurts: naturals, with fruits, vegan, etc.

LOS FRUITIS/ THE FRUITTIES    3,50€
Brocheta de frutas con chocolate templado
Fruit skewer with chocolate

HANSEL Y GRETTEL    3,50€
Bizcocho de chocolate con bolita de helado
Chocolate cake with ice cream ball

AQUARELA DE COLORES/ COLOR WATERCOLOR    3,50€
Copa de helado con sabores variados
Ice cream scoops with variety of flavours





HOTEL 4*
Parque de Monfragüe

GEBIDEXSA S.A.U. | A06459341 | Restaurante Paraíso de los Sentidos | R-CC-00785 |
3ª Categoría | Torrejón el Rubio