



HOTEL 4*
Valle del Ambroz

MENÚ DEL DÍA

Set menu

Precio por persona:
22 € I.V.A. incluido

PRIMER PLATO

Escalivada de verduras asadas con aceite de comino y huevo de corral
Roasted vegetable salad with cumin oil and free-range egg



Gazpacho de remolacha con queso fresco y ventresca de atún
Beetroot cold tomato soup with fresh cheese and tuna belly



Revuelto de morcilla de Guadalupe con pera y jamón ibérico
Guadalupe blood sausage scramble with pear and Iberian ham



Arroz meloso de carrilleras de cerdo con emulsión de soja
Creamy rice with pork cheeks and soy emulsion



SEGUNDO PLATO



Bacalao confitado sobre espinacas a la crema y aceite de almendras
Confit cod on creamed spinach with almond oil



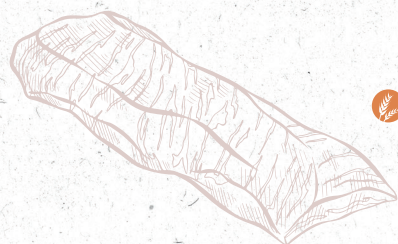
Trucha crujiente con jamón ibérico sobre crema de tomate con albahaca
Crispy trout with Iberian ham on tomato and basil cream



Solomillo de cerdo con salsa de Torta del Casar D.O.P. y parmentier de boniato
Pork tenderloin with Torta del Casar D.O.P. cheese sauce and sweet potato parmentier



Estofado de ternera con verduritas y patatas confitadas
Beef stew with vegetables and confit potatoes



POSTRES

Sopa de piña a la canela con helado de nata y crocante de almendras
Cinnamon pineapple soup with cream ice cream and crunchy almonds



Brownie de chocolate con crema de dulce de leche
Chocolate brownie with dulce de leche cream



Torrija extremeña con helado de vainilla
Extremaduran French toast with vanilla ice cream



Abanico de fruta preparada
Prepared fruit fan

Helados variados
Assorted ice creams



Incluye: agua, copa de vino o cerveza o refresco (sólo la primera consumición)
Includes: water, glass of wine or beer or soft drink (first drink only)

