

MENÚ DEL DÍA

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

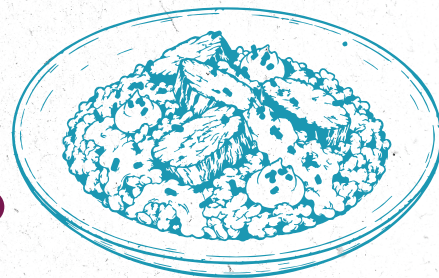
PRIMER PLATO

Crema de verduras asadas con higos de Almoharín y mermelada casera de tomate
Roasted vegetable cream with Almoharín figs and homemade tomato jam

Ensalada templada de otoño con setas confitadas y jamón ibérico
Warm autumn salad with confit mushrooms and Iberian ham

Migas extremeñas con huevo poché y salteado de panceta ibérica
Extremaduran-style breadcrumbs with poached egg and sautéed Iberian pancetta

Arroz meloso con solomillo, Torta del Casar D.O.P. y alioli de cebollino
Creamy rice with pork tenderloin, Torta del Casar D.O.P. cheese and chive alioli



SEGUNDO PLATO



Merluza rellena de gambas y puerros con salsa de marisco y patatas confitadas
Hake stuffed with prawns and leeks, served with seafood sauce and confit potatoes

Bacalao en tempura al aroma de romero con pisto extremeño
Rosemary-scented tempura cod with Extremaduran-style ratatouille

Solomillo de cerdo a la plancha con salsa de queso y reducción de miel
Grilled pork tenderloin with cheese sauce and honey reduction

Carrilleras de cerdo estofadas con parmentier de patata y zanahoria asada
Braised pork cheeks with potato parmentier and roasted carrot

POSTRES

Flan de huevo casero con nata y caramelo
Homemade egg flan with cream and caramel

Cremoso de chocolate y mousse de castañas con lluvia de cacao
Chocolate crèmeux and chestnut mousse with cocoa sprinkles

Tarta de queso con crema fina de vainilla y crumble de migas dulces
Cheesecake with smooth vanilla cream and sweet crumb crumble

Helados variados
Assorted ice creams

Abanico de frutas de temporada
Seasonal fruit



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)

