

MENÚ DEL DÍA

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

PRIMER PLATO

Sopa castúa con huevo poché, jamón ibérico y dados de pan frito
Extremaduran soup with poached egg, Iberian ham and fried bread



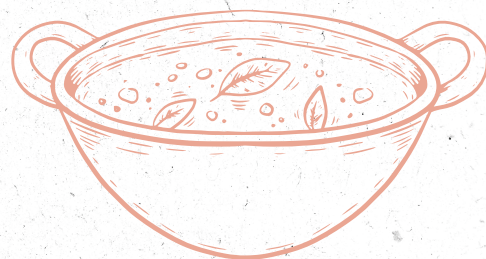
Ensalada templada de ave de corral con crema de escabeche, nueces y vinagreta de miel
Warm free-range chicken salad with pickled cream, walnuts and honey vinaigrette



Patatas revolconas con torreznos crujientes y huevo escalfado
Paprika mashed potatoes with crispy pork belly and poached egg



Arroz meloso de peras asadas, jamón ibérico y crema de queso azul
Creamy rice with roasted pears, Iberian ham and blue cheese cream



SEGUNDO PLATO



Trucha al horno con salsa de almendras y verduras salteadas
Oven-baked trout with almond sauce and sautéed vegetables



Bacalao ajoarriero con jamón ibérico sobre verduras de la huerta
Garlic-style cod with Iberian ham and garden vegetables



Secreto de cerdo con milhojas de patata y salsa de Torta del Casar D.O.P.
Iberian pork with layered potatoes and creamy Torta del Casar cheese sauce



Carrilleras de cerdo con reducción de Ribera del Guadiana D.O.P. y patatas dado al romero
Braised pork cheeks with Ribera del Guadiana wine reduction and rosemary potatoes

POSTRES

Tarta templada de manzana con helado de nata
Warm apple tart with cream ice cream



Mousse de yogur con miel y nueces caramelizadas
Yoghurt mousse with honey and caramelised walnuts



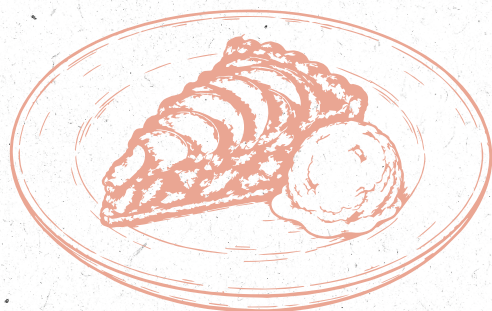
Torrija caramelizada con crema de toffee y helado de chocolate cremoso.
Yoghurt mousse with honey and caramelised walnuts



Helados variados
Assorted ice creams



Fruta preparada
Prepared fresh 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)

