

MENÚ DEL DÍA

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

PRIMER PLATO

Sopa de tomates asados al comino con ave de corral escabechada en cítricos 
Roasted tomato and cumin soup with citrus-marinated free-range chicken

Brotes de la Sierra de Gata con rulo de cabra caramelizado y vinagreta de almendras   
Sierra de Gata baby leaves with caramelised goat's cheese and almond vinaigrette

Revuelto de morcilla y manzana asada con mojo picón extremeño  
Scrambled eggs with black pudding and roasted apple, served with spicy Extremaduran sauce

Arroz meloso de boletus y jamón ibérico con muselina de Torta del Casar D.O.P. 
Creamy rice with porcini mushrooms and Iberian ham, with creamy Torta del Casar D.O.P.



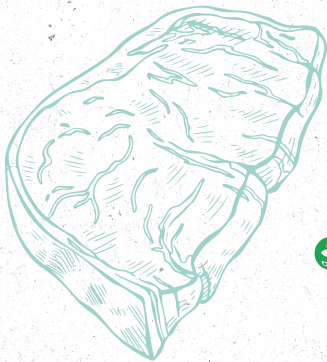
SEGUNDO PLATO

Volován al horno relleno de salmón y gambas con salsa suave de naranja 
Baked puff pastry filled with salmon and prawns, with a light orange sauce

Bacalao confitado con salsa verde de langostinos y patatas rotas    
Confit cod with prawn green sauce and rustic potatoes

Carrilleras de cerdo con reducción Ribera del Guadiana D.O.P. sobre parmentier de boniato  
Braised pork cheeks with Ribera del Guadiana D.O.P. wine reduction over sweet potato purée

Secreto al horno con patatas gajo y emulsión de pimentón de La Vera D.O.P. 
Roasted Iberian pork with potato wedges and La Vera D.O.P. smoked paprika emulsion



POSTRES

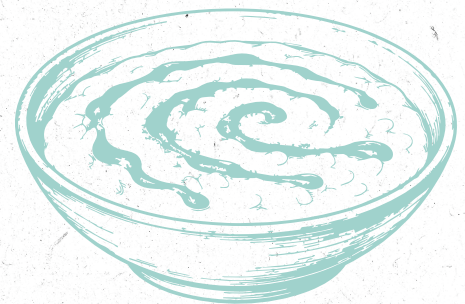
Crema de arroz con leche y salsa de canela 
Creamy rice pudding with cinnamon sauce

Crepes rellenos de mousse de chocolate blanco y frutos del bosque    
Crêpes filled with white chocolate mousse and mixed berries

Biscuit de higos secos con salsa de chocolate caliente   
Dried fig parfait with warm chocolate sauce

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)

