

MENÚ DEL DÍA

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

PRIMER PLATO

Crema de verduras asadas con jamón ibérico sobre mermelada de tomate 

Roasted vegetable cream with Iberian ham and tomato jam

Ensalada de ave de corral escabechada con juliana de verduras y vinagreta cítrica 

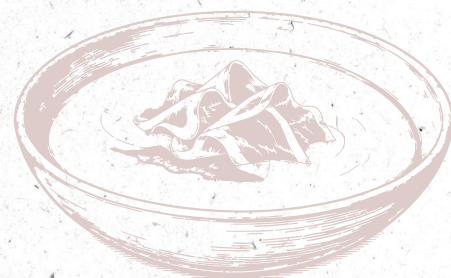
Pickled free-range chicken salad with julienne vegetables and citrus vinaigrette

Migas extremeñas con huevo frito y brocheta de ibéricoss        

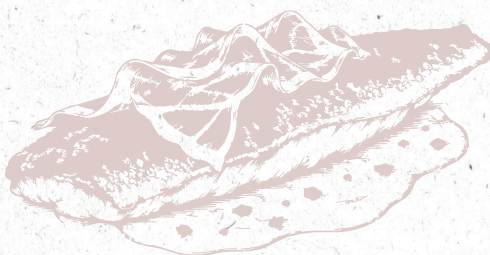
Breadcrumbs with fried egg and Iberian cured meat skewer

Arroz meloso de carrilleras de cerdo con emulsión de soja    

Creamy rice with pork cheeks and soy emulsion



SEGUNDO PLATO



   **Trucha crujiente con jamón ibérico sobre crema de tomate y albahaca**

Crispy trout with Iberian ham over tomato and basil cream

      **Albóndigas de choco en caldereta extremeña con pimentón de La Vera D.O.P. y jamón ibérico**

Cuttlefish meatballs in an Extremaduran-style stew with La Vera D.O.P. smoked paprika and Iberian ham

  **Estofado de ternera con verduritas y patatas confitadas**

Beef stew with vegetables and confit potatoes

  **Solomillo de cerdo con salsa de Torta del Casar D.O.P. y parmentier de boniato**

Pork tenderloin with creamy Torta del Casar D.O.P. cheese sauce and sweet potato purée

POSTRES

Brownie de chocolate con crema de dulce de leche     

Chocolate brownie with dulce de leche cream

Tarta de queso con virutas de pan tostado con miel   

Cheesecake with honeyed toasted bread crumbs

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)

