

MENÚ DEL DÍA

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

PRIMER PLATO

Sopa de ajo extremeña con jamón ibérico y huevo poché
Extremaduran garlic soup with Iberian ham and poached egg



Ensalada de otoño con calabaza asada, queso fresco y vinagreta de tomillo
Autumn salad with roasted pumpkin, fresh cheese and thyme vinaigrette



Milhoja de berenjenas y calabacín con crema de tomates confitados y miel de Las Hurdes
Aubergine and courgette mille-feuille with confit tomato cream and Las Hurdes honey



Arroz de montaña con carrilleras estofadas y setas silvestres
Mountain-style rice with braised pork cheeks and wild mushrooms



SEGUNDO PLATO



Bacalao confitado con crema de pimientos rojos sobre patatas panaderas
Confit cod with red pepper cream and sliced baked potatoes



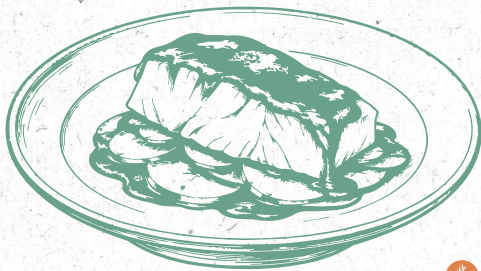
Albóndigas de choco en caldereta de tomates asados y jamón ibérico
Cuttlefish meatballs in a roasted tomato and Iberian ham stew



Solomillo de cerdo a la brasa con salsa de mostaza y millojas de patata
Grilled pork tenderloin with mustard sauce and layered potatoes



Crujiente de ave de corral a la parrilla con salsa de pesto y verduras de temporada
Crispy free-range chicken with pesto sauce and seasonal vegetables



POSTRES

Tarta de queso sobre crema de vainilla y salsa de caramelo
Cheesecake with vanilla cream and caramel sauce



Peras al vino tinto D.O.P. Ribera del Guadiana con helado de nata
Pears in Ribera del Guadiana D.O.P. red wine with cream ice cream



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)

