

MENÚ DEL DÍA

Set menu

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

PRIMER PLATO

Crema de calabaza asada al jengibre con tosta de queso crema y eneldo 

Roasted pumpkin cream with ginger, cream cheese toast and dill

Ensalada de ave de corral escabechada sobre brotes tiernos y emulsión de frutos secos  

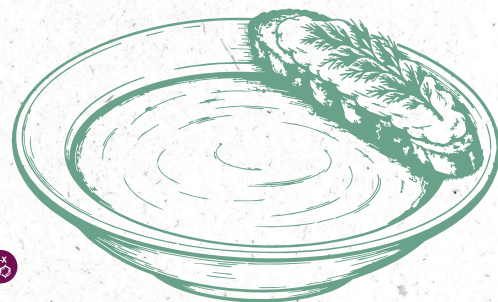
Pickled free-range chicken salad with baby leaves and nut emulsion

Timbal de patatas confitadas al ajillo con selección de ibéricos y huevo frito  

Garlic confit potato timbale with a selection of Iberian cured meats and fried egg

Arroz meloso de boletus con jamón ibérico y emulsión de queso extremeño  

Creamy porcini mushroom rice with Iberian ham and Extremaduran cheese emulsion



SEGUNDO PLATO

    **Hojaldre de bacalao glaseado con dulce de pimentón y emulsión de alioli a la miel de Las Hurdes**

Glazed cod puff pastry with sweet paprika sauce and Las Hurdes honey alioli

     **Merluza rellena de langostinos con patatas a lo pobre y salsa de marisco**

Hake stuffed with king prawns, rustic potatoes, peppers and onions, and seafood sauce

   **Secreto de cerdo a la brasa con patatas dado y salsa de queso extremeño**

Grilled Iberian pork with diced potatoes and Extremaduran cheese sauce

 **Carrilleras de cerdo estofadas sobre parmentier de patata y verduritas de la huerta**

Braised pork cheeks over creamy mashed potatoes with garden vegetables



POSTRES

Panacota de café con crema pastelera y chocolate   

Coffee panna cotta with pastry cream and chocolate

Cremoso de limón con migas de bizcocho casero y miel   

Creamy lemon dessert with homemade sponge cake crumbs and Las Hurdes honey

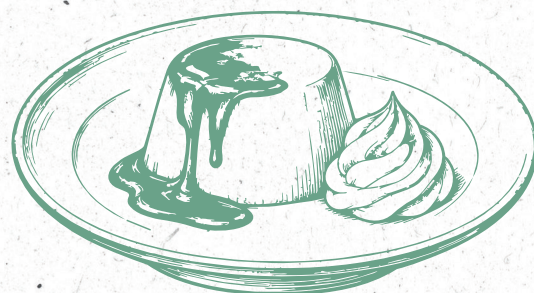
Torrija extremeña con helado de vainilla    

Extremaduran-style French toast with vanilla ice cream

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)

