

MENÚ DEL DÍA

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

PRIMER PLATO

Crema de calabaza con rosco de pan de pueblo y queso fresco  

Pumpkin cream with rustic bread and fresh cheese

Ensalada de carpaccio de lomo de cerdo asado con hierbas del valle y pimentón de La Vera D.O.P.

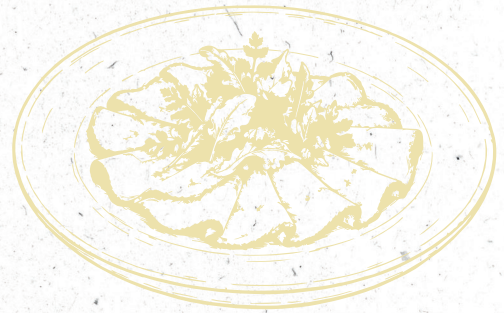
Roast pork loin carpaccio salad with valley herbs and La Vera D.O.P. smoked paprika

Revuelto de bacalao y pimientos asados con polvo de aceitunas negras  

Scrambled eggs with cod, roasted peppers and black olive powder

Arroz meloso de boletus y setas con queso del Valle del Jerte 

Creamy rice with porcini and wild mushrooms, with Jerte Valley cheese



SEGUNDO PLATO

 **Bacalao al horno sobre pisto extremeño con velo de panceta ibérica**

Baked cod over Extremaduran vegetable stew with thin Iberian pancetta

 **Trucha del Jerte con ajoarriero de pimentón de La Vera D.O.P. y jamón ibérico**

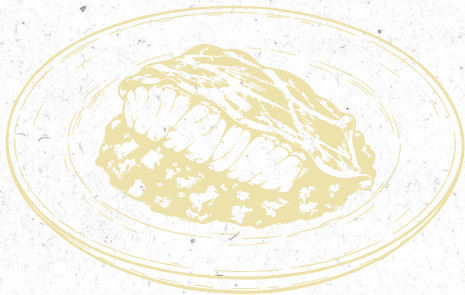
Jerte Valley trout with garlic and La Vera D.O.P. smoked paprika sauce and Iberian ham

Secreto de cerdo con salsa suave de manzana reineta y patatas confitadas

Tender pork with mild Reineta apple sauce and confit potatoes

Churrasco de ave de corral con salsa de mojo extremeño sobre verduras de temporada

Grilled free-range chicken with Extremaduran-style mojo sauce and seasonal vegetables



POSTRES

Arroz con leche de coco y crujiente de chocolate

Coconut rice pudding with crispy chocolate

Tarta de queso con salsa de cerezas del Jerte  

Cheesecake with Jerte cherry sauce

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)

