

MENÚ DEL DÍA

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

PRIMER PLATO

Crema de verduras asadas con jamón ibérico y mermelada casera de tomate
Roasted vegetable cream with Iberian ham and homemade tomato jam

Ensalada templada sobre hummus de alubias con vinagreta de morros y orejas de cerdo
Warm salad over white bean hummus with pig's snout and ear vinaigrette

Crepes rellenos de setas de temporada con salsa de pimientos rojos asados
Crêpes filled with seasonal mushrooms and roasted red pepper sauce

Arroz meloso de secreto de cerdo con alioli de pimentón de La Vera D.O.P.
Creamy rice with Iberian pork and La Vera D.O.P. smoked paprika alioli



SEGUNDO PLATO

  **Merluza rellena de langostinos sobre patatas a lo pobre con salsa de marisco**
Hake stuffed with king prawns, served with potatoes, peppers and onions, and seafood sauce

   **Bacalao en tempura sobre ensalada templada de lombarda y manzana reineta**
Tempura cod over warm red cabbage and Reineta apple salad

 **Carrilleras de cerdo con reducción Ribera del Guadiana D.O.P. sobre parmentier de patata y zanahoria asada**
Braised pork cheeks with Ribera del Guadiana D.O.P. wine reduction, creamy mashed potatoes and roasted carrot

Solomillo de cerdo extremeño con patatas panaderas y salsa suave de champiñones
Extremaduran pork tenderloin with sliced baked potatoes and mild mushroom sauce



POSTRES

Flan casero de café  
Homemade coffee flan

Pudín casero de pan horneado con dulce de leche cremoso   
Homemade baked bread pudding with creamy dulce de leche

Serradura de leche condensada con virutas de galleta   
Condensed milk cream with cookie crumbs

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)

