

MENÚ DEL DÍA

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

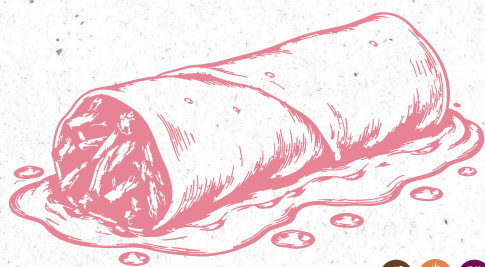
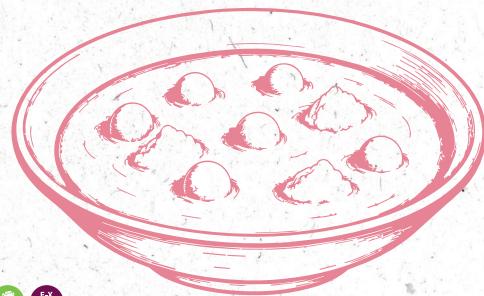
PRIMER PLATO

Crema de calabaza asada con perlas de manzana y queso de La Serena
Roasted pumpkin cream with apple pearls and La Serena sheep's cheese

Ensalada de codorniz con emulsión de escabeche y setas confitadas
Quail salad with pickled dressing and confit mushrooms

Revuelto de chistorra con patatas y pimientos verdes fritos
Scrambled eggs with chistorra sausage, potatoes and fried green peppers

Arroz meloso de carrilleras de cerdo con ajos tostados y alcachofas confitadas
Creamy rice with pork cheeks, roasted garlic and confit artichokes



SEGUNDO PLATO



Pavías de salmón con chips de berenjenas, miel y mostaza
Crispy battered salmon with aubergine chips, honey and mustard



Bacalao confitado sobre manitas y morros en caldereta extremeña con mayonesa de ajos tostados
Confit cod over Extremaduran-style pig's trotters and snout stew with roasted garlic mayonnaise



Canelón de rabo de toro estofado sobre crema de tomates asados y aceite al ajillo
Braised oxtail cannelloni with roasted tomato cream and garlic oil



Delicia de ave de corral rellena de jamón ibérico y queso de Ibores D.O.P. con espinacas a la crema
Stuffed free-range chicken with Iberian ham and Ibores D.O.P. cheese, served with creamed spinach

POSTRES

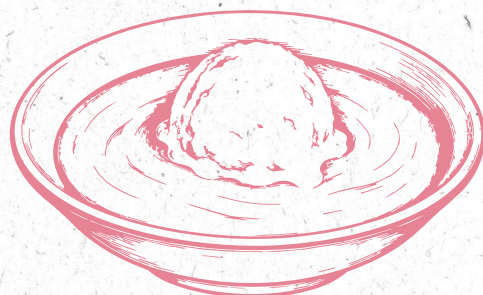
Arroz con leche caramelizado con virutas de chocolate negro
Caramelised rice pudding with dark chocolate shavings

Crema de castañas con leche de coco y helado de vainilla
Chestnut cream with coconut milk and vanilla ice cream

Tarta de queso con crema fina de vainilla y crumble de migas dulces
Cheesecake with smooth vanilla cream and sweet crumble

Helados variados
Ice cream cup

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)

