

MENÚ DEL DÍA

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

PRIMER PLATO

Crema de espinacas con pétalos de remolacha y lágrimas de Torta del Casar D.O.P.

Spinach cream with beetroot petals and creamy Torta del Casar D.O.P. cheese



Ensalada de naranja con brandada de bacalao y aceite de cebollino fresco

Orange salad with creamy cod spread and fresh chive oil



Puerros asados con vinagreta de mostaza y salteado de gambas al ajillo

Roasted leeks with mustard vinaigrette and garlic-sautéed prawns



Arroz de campo con venado, setas de temporada y deshidratado de ibéricos

Country-style rice with venison, seasonal mushrooms and crispy Iberian cured meats



SEGUNDO PLATO



Lomitos de lubina a la plancha con tomates confitados al aroma de tomillo y semillas de chía

Grilled sea bass fillets with thyme-scented confit tomatoes and chia seeds



Bacalao frito en tempura crujiente con verduritas de la huerta salteadas con soja

Crispy tempura cod with garden vegetables sautéed in soy sauce



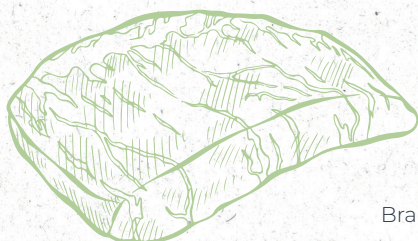
Carrilleras de cerdo con reducción Ribera del Guadiana D.O.P. sobre parmentier de patatas trufadas

Braised pork cheeks with Ribera del Guadiana D.O.P. wine reduction over truffled mashed potatoes



Solomillo de cerdo relleno de espárragos verdes y jamón ibérico con salsa de Torta del Casar D.O.P.

Pork tenderloin stuffed with green asparagus and Iberian ham, with creamy Torta del Casar D.O.P. sauce



POSTRES

Brownie de chocolate negro con almendras garrapiñadas y fresas

Dark chocolate brownie with caramelised almonds and strawberries



Flan de limón y leche condensada con caramelo

Lemon and condensed milk flan with caramel



Esfera de mousse de yogur con corazón silvestre de frambuesa

Yoghurt mousse sphere with a wild raspberry centre



Helados variados

Assorted ice creams



Fruta preparada

Ice cream cup



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)

