

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 queso de Ibores D.O.P. en aceite de romero con dados de manzana asada y nueces  
Ibores D.O.P. goat's cheese salad with rosemary oil, roasted apple and walnuts

Canelón crujiente de bacalao con emulsión de aceitunas negras cacereñas      
Crispy cod cannelloni with Cáceres black olive emulsion

Migas extremeñas con huevo, chorizo, ibéricos y tiras de pimientos fritos   
Extremaduran breadcrumbs with egg, chorizo, Iberian cured meats and fried peppers



SEGUNDO PLATO

   **Lomo de merluza en salsa de mantequilla a las hierbas aromáticas sobre verduras de la huerta**
Hake loin with herb butter sauce and garden vegetables

  **Trucha rellena de tomate especiado, albardada con jamón ibérico y acompañada de calabacín salteado**
Trout stuffed with spiced tomato, wrapped in Iberian ham and served with sautéed courgette

 **Estofado de venado del Parque de Monfragüe al tomillo salsero con guarnición de patatas confitadas**
Parque de Monfragüe venison stew with thyme sauce and confit potatoes

   **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

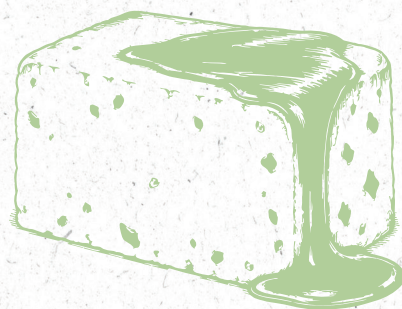
Biscuit de higos secos con salsa de chocolate caliente   
Dried fig parfait with warm chocolate sauce

Mousse de vainilla y canela con gelatina de cereza  
Vanilla and cinnamon mousse with cherry jelly

Pastel de flan y bizcocho con manzana caramelizada y nueces    
Flan and sponge cake with caramelised apple and walnuts

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)

