



HOSPEDERÍA
Puente de Alconétar

MENÚ DEL DÍA

Set menu

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

PRIMER PLATO

Crema de boletus con puerros y crujiente de jamón ibérico
Cream of porcini mushrooms with leeks and crispy Iberian ham



Ensalada templada de bacalao, naranjas y aceitunas negras
Warm cod salad with orange and black olives



Migas extremeñas tradicionales con huevo poché y uvas flambeadas
Traditional Extremaduran breadcrumbs with poached egg and flambéed grapes



Arroz meloso de calabaza asada y Torta del Casar D.O.P.
Creamy rice with roasted pumpkin and creamy Torta del Casar cheese



SEGUNDO PLATO



Bacalao confitado con salsa de pimientos asados y verduras de temporada
Confit cod with roasted pepper sauce and seasonal vegetables



Merluza al horno gratinado con muselina de ajo y perejil sobre patatas confitadas
Baked hake gratin with garlic and parsley cream over confit potatoes



Solomillo de cerdo extremeño con salsa de setas y arroz pilaf
Extremaduran pork tenderloin with mushroom sauce and pilaf rice



Falda de ternera a baja temperatura sobre parmentier de patatas
Slow-cooked beef flank with creamy mashed potatoes



POSTRES

Tarta de queso con crema de cerezas del Jerte
Cheesecake with Jerte cherry cream



Arroz con leche cocinado a fuego lento con canela y corteza de cítricos
Slow-cooked rice pudding with cinnamon and citrus peel



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)

