

Bienvenida

Binomio de foie con queso de Acehúche y orejones sobre coulis de fresas

Aperitivos

Crujientes de ibéricos con sabayón de limón

Alcachofa confitada con torta del casar, parmentier, y meloso de avellanas con pan polar

Pescado

Lomo de bacalao confitado con muselina de ajos

Cambio de Paladar

Soberte de mandarina

Carne

Lingote de retinto sobre milhojas de patatas y crema de cebolla

Algo Dulce

Cake de naranja y almendras con sopa de vainilla

PVP: 69 € por persona. Maridaje : Vinos de Extremadura ,
refrescos, agua, cervezas y copa de cava.

