HOSPEDERÍAS
de Extremadura

MENÚ DE CAZA
Hunting menu

Con maridaje: 39€
Sin maridaje: 34€

Pre-Aperitivo

Pate/Royal de jabalí con gel de cebolla morada y pan cristal de aceite de oliva.
Wild boar pâté/royal with purple onion gel and crystal bread with olive oil.

Aperitivo

Sinfonía de venado al aceite de brasas de jara con salteado de hongos de temporada.
Venison symphony with rockrose ember oil, sautéed seasonal mushrooms

Entrante

Ensalada de jamón de pato curado con vinagreta de las Villuercas y crema de anchoas.
Cured duck ham salad with Villuercas vinaigrette and anchovy cream.

Primer plato

Arroz meloso de paloma torcaz con alioli de pimentón de la Vera.
Creamy rice with wood pigeon and La Vera paprika aioli.

Segundo plato

Lomo de jabalí marinado a baja temperatura, parmentier de castañas y batatas con chutney de higos.
Low-temperature marinated wild boar loin, chestnut and sweet potato parmentier, with fig chutney.

Postre

Coulant de Pistachos con crujiente de chocolate blanco.
Pistachio coulant with crunchy white chocolate.

CONTIENE GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LÁCTEOS · FRUTOS DE CÁSCARA · APIO · MOSTAZA · GRANOS DE SÉSAMO · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · ALTRAMUCES · MOLUSCOS

SOLO DISPONIBLE PARA ALMUERZOS