HOSPEDERÍAS de Extremadura

NAVIDADES 2026 · 2027

CENA DE NOCHEBUENA

PRIMER ENTRANTE

Terrina de perdiz roja de campo, foie micuit y chutney de cebolla caramelizada

SEGUNDO ENTRANTE

Tartar de salmón fresco sobre sopa suave de mango, huevas de trucha y brotes tiernos

PESCADO

Chipirones de potera rellenos de gambón e ibérico con nido de arroz salvaje y emulsión de su tinta

SORBETE

Sorbete de manzana verde con un toque de limón y menta

CARNE

Lingote de ternera retinta sobre manzana asada al horno y perlas de patata confitada

POSTRE

Semifrío artesano de turrón bañado en sopa de chocolate caliente

MARIDAJE

Vinos de Extremadura, refrescos, agua, cervezas y copa de cava

Alérgenos: Gluten · Lácteos · Huevos · Crustáceos · Pescado · Cacahuetes · Soja · Sulfitos · Moluscos · Soja · Frutos de cáscara

Alcántara (R-CC-01162) | Llerena (R-BA-01032) | Monfragüe (R-CC-00785) | Alconétar (R-CC-00854) | Ambroz (R-CC-00855) | Hurdes (R-CC-00918) | Gata (R-CC-01348) | Jerte (R-CC-00769)