

Menú 1

Para compartir

Selección de ibéricos de Extremadura

Foie micuit con cobertura de pistacho y confitura de
pimientos jalapeños

Bombas crujientes de brandada de bacalao

Gambas de cristal rebozadas en harina de garbanzo
con huevo y pimentón

Revolconas con torreznos de soria

Solomillo al wihiskey con piñones y verduras

Surtido de postres

Agua, refrescos, cervezas y vinos

Café o chupito

Precio por persona: 38€

Se sirve un plato por cada 4 comensales

No incluye las consumiciones que se sirvan antes de la comida

Menú 2

Para compartir

Tartar de salchichón IB de bellota con emulsión de yema de huevo y soja

Degustación de quesos de Extremadura

Twister crujientes de langostinos con mayonesa de sriracha

Brochetas de pollo teriyaki y dátiles con salteado de arroz basmati

Sorbete de mojito

Plato principal

Canelón de secreto y jamon con fina bechamel de queso

Buffet de pastres

Surtido de minipastelitos y helado
café o chupito

Agua, refrescos, cerveza y vinos

Precio por persona: 42€

No incluye las consumiciones que se sirvan antes de la comida



El placer de descubrir

Menú 3

Para compartir

Mini tostas de pan brioche con tartar de salmón y salsa tartara

Ensaladilla de pulpo y langostinos con mayonesa de pimentón de la vera

Torta de la serena con menbrillo, miel y frutos secos

Croquetas de chipiron en su tinta con alioli de ajo negro

Gambas de cristal rebozadas en harina de garbanzos con huevo y pimenton

Plato principal

Presa ibérica con parmentier de patatas y trufa

Buffet de postres

Brownie de chocolate con helado de pistachos

Café o chupito

Agua, refrescos, cerveza y vinos

Precio por persona: 48€

No incluye las consumiciones que se sirvan antes de la comida