



Elabora tu propio menú

Entrantes

Salmorejo con tartar de tomate, granizado de mandarina y pan de especias.

Tartar de salmón y guacamole con helado de gazpacho y huevas de tabico.

Carpaccio de pulpo a Feira con crema de aguacate, tomate seco y aceite de pimentón de la Vera.

Hojaldre de marisco con pera gratinada y langostinos macerados en tamarindo.

Ensalada de perdiz en escabeche con frutos secos y vinagreta de cereza maraschino.

Ensalada de pato con su confit, foie, jamón del mismo y praliné de sésamo.

Ensalada de bacalao ahumado con pimientos asados, wakame y perlas de mozzarella.

Crema de boletus con nube de parmesano y anacardos fritos con aceite de sésamo.

Crema tibia de puerros con sardina ahumada y polvo de regaliz.

Pescados

Timbal de dorada y buey de mar gratinado con holandesa de ajo negro sobre crema de marisco.

Merluza rellena de calamares en su tinta con bísquet de cangrejo de río.

Corvina a baja temperatura con ajo blanco y edamame salteados.

Bacalao gratinado con muselina de manzana verde y ragout de boletus.

Lubina braseada con guiso de pipas de girasol y consomé de jamón ibérico.

Rodaballo confitado en panceta ibérica y verduras asadas glaseadas.

Sorbetes

Granizado de GinFizz.

Granizado de Manzana verde y vodka.

Sorbete de Mandarina con vodka rojo.

Granizado de Limón al Cava.

Granizado de Mojito.

Barceló Cáceres V Centenario

Carnes

Solomillo de cerdo al estilo V Centenario con patatas panaderas y salsa de Torta D.O. Casar de Cáceres.

Secreto ibérico lacado con soja y miel acompañado de pastel de patata y cebolletas caramelizadas.

Presa ibérica con salsa de foie, boniato en texturas y anacardos fritos.

Solomillo de ternera retinta con patata rota al aroma de trufa y crumble de café.

Cochinillo confitado y crujiente con parmentier de patata y sal negra.

Cordero D.O. Extremadura a la royal con patatas asadas e higos confitados.

Postres

Coulant de chocolate con sopa de toffe y helado de turrón.

Semifrío de manzana y caramelo con tierra de frutos secos.

Texturas de chocolate y macaron de cacao con helado de chocolate.

Lemon pie con pipeta de limoncello Cheesecake con helado de leche merengada.

Paulova de piña, maracuyá y mascarpone *Consultar tartas nupciales.

La bodega

Blanco semidulce DO Rueda "Conde de Caralt".

Tinto D.O. Rioja Crianza "Solar Viejo".

Cava Brut Freixenet "Roger de Flor".

Agua mineral, cerveza, refrescos.

Café e infusiones.

Precio a consultar según el menú elaborado mediante las posibles combinaciones anteriores.