



Menú 1

Precio: 117,00€

Cóctel de bienvenida

Aperitivos fríos

Blini de retorta y pimiento asado
Traguito de ajoblanco tradicional con compota de tomate
Salpicón de pulpo y picadillo de gallo
Cornete relleno de salmón ahumado y tártara
Ensaladilla de gambones y encurtidos
Tartar de salchichón ibérico

Aperitivos calientes

Cigarrillos de morcilla castellana con manzana
Saquitos crujientes de queso de la Serena
Croqueta artesana de rabo de ternera retinta 100% raza autóctona
Twister de langostino con suave de pimentón de la Vera. D.O.P
Burrito de pollo asado con pimientos y siracha
Pan bao relleno de rabo de ternera retinta guisado con rúcula

Selección de bebidas

Entrada

Salmorejo de mango con mejillones escabechados

Principal

Solomillo de cerdo ibérico de bellota 100% raza autóctona en adobo de matanza, con manzanas salteadas

Postre

Piononos de bizcocho caramelizados y rellenos de crema sobre sopa de canela y helado artesano

Parador de Mérida

Bodega

Agua mineral, cerveza y refrescos
Vino blanco y tinto Selección del Sumiller
Cava
Café o infusión

En el menú van incluidas las 2 primeras horas de barra libre.