



Menú 2

Precio: 132,00€

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

Ensalada de rape alangostado, con ensaladilla tradicional y vinagreta de tomate rosa

Sorbete

Sorbete de mojito y hierbabuena

Principal

Solomillo de ternera retinta 100% raza autóctona a las brasas de encina con medallón de foie y salsa trufada

Parador de Mérida

Pre-postre

Gominolas naturales de mango y cereza

Postre

Milhojas del convento rellena de crema y yema caramelizada con sorbete de mandarina

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.