



Menú 1

Cóctel de bienvenida

Salmorejo con dados de jamón ibérico y huevo hilado
Ensalada de calamar confitado con emulsión de tinta
Tataki de atún marinado con soja
Lomo de cerdo asado con aceite de pimentón de la vera
Salmón marinado con cítricos y emulsión de guacamole
Croquetas de jamón ibérico
Brocheta de pulpo con perlas de patatas al pimentón de la
Vera
Brocheta de cazón en adobo
Presa ibérica con mayonesa de mostaza y aceite de trufa
negra
Rulo de secreto ibérico relleno de jamón y queso

Menú

Entrante

Crema de marisco con parmentier de ajos y langostinos confitados

Pescado

Bacalao gratinado con gambas al ajillo sobre wok de verduras y muselina de ajos

Sorbete

Sorbete de limón al cava extremeño

Carne

Solomillo ibérico sobre patatas revolconas con reducción de vino tinto

Postre

Tentación helada de stracciatella y bizcocho napado con chocolate templado y almendras

caramelizadas