



Menú 3

Cóctel de bienvenida

Estación de quesos extremeños
Chupito de ajo blanco extremeño con almendras
Crema de tomate asados al comino con ventresca de bacalao
Ensalada de calamar confitado con emulsión de tinta
Humus al pimentón de la Vera D.O.P. con almendra y salmón
Queso frito con almendras
Perlas de morcilla rellenas de cebolla caramelizada
Tataki de atún marinado con soja
Brocheta de cazón en adobo
Presa ibérica con mayonesa de mostaza y aceite de trufa negra
Brocheta de carrillera de cerdo ibéricas estofadas
Rulo de secreto ibérico relleno de jamón y queso

Menú principal

Entrante

Crema de perdiz con huevo trufado a baja temperatura y crujiente de jamón

Pescado

Tataki de atún sobre crema de aguacate con encurtidos y vinagreta de ajos negros

Sorbete

Carne

Pluma ibérica a la plancha sobre puré de pimentón con confit de setas y aceite de brasas

Postre

Semifrío de helado de pistacho con frutos rojos