

Menú especial 1 - Cóctel temático lo mejor de Extremadura

Precio: 104,00€

Corte en directo

Jamón de Bellota D.O. Dehesa de Extremadura

Nuestra selección de ibéricos D.O. Dehesa de extremadura Salchichón

Chorizo
Lomo

Nuestra selección de quesos extremeños (buffet demostración)

Queso curado de oveja
Queso semicurado de cabra
Queso de cabra a las finas hierbas
Queso de los Ibores
Queso Torta del Casar
Todos ellos acompañados por mermeladas del Valle del Jerte y amplia selección de panecillos y frutos secos

Nuestra parrilla de ibéricos (show cooking)

Delicias de secreto ibérico con pimientos
Brochetitas de presa ibérica con champiñones
Hamburguesita ibérica con cherry
Todas estas carnes irán acompañadas de salsa chimichurri, mostaza y miel, y mojo picón más selección de panecillos variados

Aperitivos fríos

De bocado

Hotel Balneario Valle del Jerte

Cucharitas de zorongollo
Bocaditos de trucha del Jerte en escabeche
Tartaleta de mousse de trigueros del valle del Alagón con salmón ahumado pastita de mousse de foie de pato
Cake pops de pollo tikka masala
Trufas de queso de la Serena

De trago

Chupito de gazpacho de cereza
Chupito de salmorejo extremeño
Vasito de hummus tradicional con su regaña

Aperitivos calientes

Cazuelita de bacalao a la dorada
Cazuelita de patata revolcona
Cazuelita de migas extremeñas
Minicroquetas de boletus del Jerte
Bolsita de carrillera de vaca
Minicroquetas de torta del casar
Steaks de morcilla de kiko y manzana reineta
Saquito de jamón ibérico

Bebidas

Agua
Vino Blanco
Vino Tinto
Cerveza
Refrescos incluidos

En mesa

Comencemos

Gazpacho de cereza

Cambio de sabor

Sorbete de coco

De la tierra

Solomillo de retinta al Oporto con salteado de verduras y jengibre

Dulce

Tarta nupcial con helado o postre especial

Bodega

A elegir de nuestra carta