



Menú especial - Cóctel temático lo mejor de España

Precio: 102,00€

Corte en directo

Jamón de Bellota D.O. Guijuelo

Nuestra selección de ibéricos D.O. Dehesa de Extremadura

Salchichón

Chorizo

Lomo

Lo mejor de la ría (show cooking)

Pulpo a feira

Mejillones al vapor

Langostinos en su punto de sal

Todo ello acompañado por salsas vinagreta, tártara y rosa.

Cocina mediterránea (show cooking)

Arroz con trigueros y setas

Arroz meloso de pescado del Jerte y frutos del mar

Paella de carne ibérica

Aperitivos fríos

De bocado

Tartaleta de pastel de cabracho

Cucharita de tártara de anchoas

Parmentier de cebolla caramelizada y torreznito

Bocadito de lomo de atún de Huelva y pimientos del piquillo

Cucharita de taquito de bacalao al pilpil

Hotel Balneario Valle del Jerte

Cake pops de foie y chocolate blanco

Trufas de cabrales

Vasito de pollo escabechado

De trago

Chupito de gazpacho

Chupito de ajo blanco

Aperitivos calientes

Cazuelita de alubias de Barco de Ávila

Cazuelita de patatas a la riojana

Cazuelita de papas arrugás con mojo

Minicroquetas de cecina y piquillos

Minicroquetas de queso Ideazabal

Masclat de chipirones

Steaks de morcilla de Burgos y manzana reineta

Piruletas de codorniz de campo

Bebidas incluidas

Agua

Vino Blanco

Vino Tinto

Cerveza

Refrescos

En mesa

Comencemos

Ensalada de escarola, pimientos asados y lascas de bacalao con vinagreta de albahaca

Cambio de sabor

Sorbete de maracuyá

Del mar

Lomo de lubina al gratén de marisco y crema fina de guisantes

Hotel Balneario Valle del Jerte

Dulce

Tarta nupcial con helado o postre especial

Bodega

A elegir de nuestra carta