



Menú especial 3 - Cóctel temático lo mejor de la tradición

Precio: 106,00€

Corte en directo

Jamón de Bellota D.O. Dehesa de Extremadura

Rincón de mariscos (show cooking)

Zamburiñas

Navajas

Langostinos en su punto de sal

Brochetas de chipirón

Rincón de carnes gourmet (show cooking)

Trinchado de entrecot de vaca madurada

Chuletilla de cordero de Extremadura

Dados de pluma ibérica

Todas estas carnes irán acompañadas de salsa chimichurri, mostaza y miel, y mojo picón más selección de panecillos variados

Nuestra selección de tapitas

Las frías

La de ensaladilla

La de patatas alioli

La de empanada

La de tortilla

Las de trago

Chupito de gazpacho

Hotel Balneario Valle del Jerte

Chupito de ajo blanco

Las calientes

La de revolconas

La de migas

La de pulpo a feira

La de calamares

La de croquetas de cocido

Bebidas incluidas

Agua

Vino Blanco

Vino Tinto

Cerveza

Refrescos

En mesa

Comencemos

Pastel de pulpo y langostinos al pimentón de la vera

Cambio de sabor

Sorbete de limón y jengibre

De la tierra

Carrillera de ibérico agridulce con polenta cremosa

Dulce

Tarta nupcial con helado o postre especial

Bodega

A elegir de nuestra carta