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