

Menú Parrillada

Selección de nuestros embutidos Ibéricos de bellota
Maextre

Lomo, salchichón, chorizo y paletilla ibérica

Al centro de mesa:

Berenjena gratinada, tomate seco y nueces

Albóndigas de abanico ibérico
guisadas en vino blanco y trufa

Al centro de mesa:

Parrillada de carnes ibéricas cebo campo a la brasa

O

Parrillada de carnes 100% ibéricas de bellota a la brasa

Cremoso de chocolate

Cebo Campo 36,50€ / Comensal

Bellota 42,50€ / Comensal

Incluye pan, agua mineral y 3 CONSUMICIONES: vino tinto de la tierra de Extremadura "CHABETE" (nuestro vino de producción propia), vino blanco semidulce y verdejo, cerveza y refrescos.
Café, cava, chupito y 4 horas de parking