

Menú Bacalao Solomillo

Selección de nuestros embutidos ibéricos de bellota
Maextre

Lomo, salchichón, chorizo y paletilla ibérica

Al centro de la mesa:

Ensalada templada de codorniz
manzana y col

Bacalao al horno
puré de patata y crema monacal

Solomillo ibérico de bellota a la brasa
patata asada y salsa de crema de chalotas y Jerez DOP

Carrot Cake y crema de naranja

Una vez comenzado el evento, 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.

44,90€ / Comensal

- MENÚ A MESA COMPLETA -

Este menú está sujeto a disponibilidad del restaurante. Mínimo 10 personas
Válido para navidad otoño 2025 y Navidad