



Menú Bacalao Solomillo

44,50€ por
comensal

INCLUYEN 4
HORAS DE
PARKING



Individual

Embutidos de bellota Maextre
Lomo, Salchichón, chorizo y paletilla

Al centro de la mesa

Salmón ahumado, salsa tártara, eneldo y crujiente de migas

Primer plato

Bacalao al horno, crema monacal y puré de patata

Segundo plato

Solomillo de bellota Maextre a la brasa, crema de chalotas y jerez y patata asada

Brownie de chocolate

Bebidas: Una vez comenzado el evento, incluye pan, agua mineral y vino tinto de la tierra de Extremadura "CHABETE", vino blanco semidulce y verdejo, cerveza y refrescos.

Valido para otoño del 2026 e invierno primavera y verano del 2027. Mínimo 10 personas