

MENÚ A ELEGIR

Entrantes al Centro de la mesa

Bodegón de Embutidos Ibéricos y Queso

Lomo, Chorizo, Salchichón y Queso de oveja

Carpaccio de Presa Ibérica de Bellota

vinagreta de mostaza y queso curado de oveja

Croquetas de Rape y Gambón

con salsa de tomate

Plato Principal, a elegir entre

Solomillo Ibérico de Bellota a la plancha

patatas panaderas y Pimentón de La Vera DOP

Suprema de Merluza

en salsa verde

Arroz de Jamón y Boletus

Dos productos de nuestra Dehesa

De Postre al Centro de la mesa

Surtido de Postres de la Casa

37,50 €/persona

MENÚ ARROZ CON BOGAVANTE

Entrantes al Centro de la mesa

Bodegón de Embutidos Ibéricos y Queso

Lomo, Chorizo, Salchichón y Queso de oveja

Ensalada de salmón marinado

tomate, mango y vinagreta de finas hierbas

Verduras de temporada a la plancha

AOVE y Pimentón de La Vera DOP

Plato principal

Arroz Caldoso con Bogavante

de nuestra cetárea

De Postre al Centro de la mesa

Surtido de Postres de la Casa

36,50 €/persona

MENÚ DEGUSTACIÓN

Todo individual

Paletilla Ibérica CHABETE

Pan cristal, tomate y AOVE

Carpaccio de Presa de Vaca

tomate corazón de buey y parmesano rallado

Croquetas de Jamón Jamón

y crema de ibérico

Arroz de Solomillo Ibérico de Bellota

y setas de temporada

Lomo de Bacalao al horno

sobre cebolla poché

Tiramisú

receta tradicional

33,90 €/persona

MENÚ ESPECIAL

Entrantes al Centro de la mesa

Jamón Ibérico CHABETE

de nuestros cochinos

Ensalada de langostinos y aguacate

crema de manzana y vinagreta de Jerez DOP

Mejillones al vapor

con salsa de tomate alegre (picantita)

Platos principales

Bogavante a la plancha

Pimentón de La Vera DOP y verduritas

Presa Ibérica de Bellota a la plancha

patatas revolconas y Pimentón de La Vera DOP

De Postre al Centro de la mesa

Surtido de Postres de la Casa

44,00 €/persona

Todos nuestros menús incluyen Pan, Vino Tinto de la tierra CHABETE 2017, Agua mineral y Café

· **MENÚS A MESA COMPLETA** ·