

Menú 1

35 €

Aperitivo de nuestra cocina

Servido todo al centro

Croquetas de jamón dehesa de Extremadura y patatera
ibérica con miel

Dumplings de pato sobre salsa de ciruelas negras y
sriracha.

Ensalada de perdiz escabechada

Canelones de carrilleras ibéricas al curry rojo con
bechamel de coco

Arroz de presa ibérica y boletus

Cocina dulce individual

Coulant de chocolate negro con helado de vainilla

Bodega

Cerveza, agua, refrescos y vino tinto o blanco (incluye 2
consumiciones)

Café o infusiones. Licor de la casa

Menú 2

39 €

Aperitivo de nuestra cocina

Servido todo al centro

Tartar de atún con mahonesa de txipotle sobre rodaja de
lima

Boquerones en tempura de cerveza acompañados
con mahonesa de lima.

Gyozas de costilla ibérica al curry con salsa de coco y soja

Para terminar individual

Solomillo de cerdo ibérico con demiglace sobre patatas
panaderas

o

Merluza con verduritas salteadas sobre salsa bilbaína
suave

Cocina dulce individual

Sorbete de Mojito o Mango

Bodega

Cerveza, agua, refrescos y vino tinto o blanco (incluye 2
consumiciones)

Café o infusiones. Licor de la casa

Menú 3

45 €

Aperitivo de nuestra cocina

Servido al centro

Ensalada verde con frutas y frutos secos y cebolla
crujiente con miel y mostaza

Croquetas de jamón dehesa de Extremadura y patatera
ibérica con miel

Dumplings de pato sobre salsa de ciruelas negras y
sriracha.

Para terminar cada uno a elegir entre

Presa asada con foie y salsa de uva

O

Lomo asado de bacalao con muselina de ajo sobre pisto
manchego

Cocina dulce individual

Tarta de queso de la Serena

Bodega

Cerveza, agua, refrescos y vino tinto o blanco (incluye 2
consumiciones)

Café o infusiones. Licor de la casa

Menú 4

56 €

Aperitivo de nuestra cocina

Servido al centro

Ensalada de perdiz Escabechada

Tartar de atún con ceviche de aguacate tomate y cebollita

Dumpling de brócoli y calabaza con kimchi y salsa
puttanesca

Para terminar cada uno a elegir entre

Entrecot de Lomo bajo de vaca madurada (350 Gr)

O

Lubina asada con tomate concassé y salsa suave

Cocina dulce individual

Nuestra esfera de chocolate blanco rellena de tiramisú

Bodega

Cerveza, agua, refrescos y vino tinto o blanco (incluye 2
consumiciones)

Café o infusiones. Licor de la casa

Menú Nochevieja

Maridado

120 €

Entrantes al centro

Jamón ibérico de Extremadura y Lomo doblado a la manteca
Torta Tierra de Barros
Lingote de foie y compota de arándanos
Volován de sardina ahumada sobre confitura de tomate asado y
guacamole.
Tartar de atún con mahonesa de txipotle sobre rodaja de lima
Tostita de steak tartar
Dumplings de pato con salsa de ciruelas
Corazones de alcachofas sobre salsa de queso de oveja y virutas de
jamón ligeramente trufadas.
Bandeja de mariscos
(Gamba blanca de Huelva y Langostinos tigre de Sanlúcar)

Servido individual

Sorbete de fruta de la pasión al cava

Para terminar individual a elegir

Merluza rellena de txangurro sobre salsa verde
o
Turnedó de ternera con puré robuchon trufado y salsa de cava
extremeño

Postre individual

Milhojas rellena de biscuit de higo y teja de chocolate negro sobre
crema de café
Surtido de petit fours
Uvas de la suerte

Vinos: Cava Buche rosado, Habla de ti, Balancines Roble sobre Lías, Tinto
Finca San Martín, Moscatel Horacio Simoes y Cava Toto Barbadillo
(Servicio a mesa completa)

Menú Nochevieja

95 €

Entrantes al centro

Jamón ibérico de Extremadura y Lomo doblado a la manteca
Torta Tierra de Barros
Lingote de foie y compota de arándanos
Volován de sardina ahumada sobre confitura de tomate asado y
guacamole.
Tartar de atún con mahonesa de txipotle sobre rodaja de lima
Tostita de steak tartar
Dumplings de pato con salsa de ciruelas
Corazones de alcachofas sobre salsa de queso de oveja y virutas de
jamón ligeramente trufadas.
Bandeja de mariscos
(Gamba blanca de Huelva y Langostinos tigre de Sanlúcar)

Servido individual

Sorbete de fruta de la pasión al cava

Para terminar individual a elegir

Merluza rellena de txangurro sobre salsa verde
o
Turnedó de ternera con puré robuchon trufado y salsa de cava
extremeño

Postre individual

Milhojas rellena de biscuit de higo y teja de chocolate negro sobre
crema de café
Surtido de petit fours
Uvas de la suerte

*BEBIDA NO INCLUIDA (Servicio a mesa completa)

Menú Infantil

Nochevieja

37 €

(hasta 15 años)

Para empezar

Selección de ibéricos y quesos

Churritos de pollo

Para terminar cada uno a elegir entre

Medallones de solomillo con papas

o

Filetes de merluza empanado con papas

Cocida dulce individual

Coulant de chocolate negro con helado de vainilla

Uvas de la suerte

Pan y bebida incluida

Menú Día de Reyes

45 € pax

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Jamón ibérico dehesa de Extremadura, lomo
doblado a la manteca y quesos
de nuestra tierra

Ensalada de perdiz escabechada

Tartar de Atún con ceviche de aguacate, tomate y
cebollita

PARA TERMINAR INDIVIDUAL A ELEGIR

Bacalao sobre pisto manchego gratinado con
muselina de ajo

O

Presa asada con foie y salsa de uvas

POSTRE INDIVIDUAL

Tarta de queso de la serena

O

Simplemente limón

OBSEQUIO DE LA CASA: Mini roscón de reyes
(servido con el café)

BODEGA

Cerveza, agua, refrescos y vino tinto o blanco
(incluye 2 consumiciones)

Café o infusiones. Licor de la casa