

CENA ESPECIAL DE NOCHEBUENA

(24 de Diciembre de 2013)

Canelón de perdiz de campo con chutney de frutos rojos

Ensalada de langostinos y manitas ibéricas con verduras de temporada,
escamas de foie y vinagreta de pimentón de la Vera

Sorbete de mojito

Lomo de venado relleno de castañas glaseadas al licor de bellota

Tulipa de avellanas con mousse de turrón de Castuera y chocolate de frambuesas

47.15€ (IVA incluido)

Incluye bodega: agua, refrescos, cervezas, vino blanco y tinto “Orgullo de Barros”

recepcion-monfrague@hospederiasdeextremadura.es

927 45 52 78

ALMUERZO DÍA DE NAVIDAD

(25 de Diciembre de 2013)

Ceviche de lubina con pan de sésamo

Ravioli de rollito del Casar sobre crema de turrón y frambuesas

Cocktail de marisco con chips de cítricos

Sorbete de frutos del bosque

Solomillo ibérico relleno de torta del Casar hojaldrado en salsa de foie

Torta de mantecado con mousse de cava y helado de trufa crocanti

48.00€ (IVA incluido)

Incluye bodega: agua, refrescos, cervezas, vino blanco y tinto “Orgullo de Barros”



CENA ESPECIAL DE NOCHEBUENA

(24 de Diciembre de 2013)

Carpaccio de venado con olivada y aceite de frambuesas

Arroz cremosos de chipirones y trigueros con dulce de remolacha

Entrecote de ternera a la brasa con salsa de torta del Casar y patata panadera tradicional

Biscuit de cereza del jerte con salsa de chocolate caliente

45.00 € (IVA incluido)

Incluye bodega: agua refrescos, cervezas y vino tinto Viña Santa Marina

repcion-sanmartin@hospederiasdeextremadura.es

927 14 40 21

ALMUERZO DÍA DE NAVIDAD

(25 de Diciembre de 2013)

Canapés de paté artesano con cebolla caramelizada

Timbal de calabacín y bacalao con ali-oli de piquillo y sésamo gratinado

Lomito de lubina sobre lecho de tallarines de verdura y salsa de salvia

Milhojas de crema de turrón en culi de mango

30.00€ (IVA incluido)

Incluye bodega: agua refrescos, cervezas y vino tinto Viña Santa Marina



CENA ESPECIAL DE NOCHEBUENA

(24 de Diciembre de 2013)

Ensalada de Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada con
Agridulce de Frutos del Bosque

Bacalao en Tempura con Salsa de Pimientos Choricero, y
Pastel de Patatas

Sorbete de mandarina

Escalopines de Solomillo con Salsa de Oporto y Setas

Tocinillo de Cielo con Helado de Frambuesas

33,50€ (IVA incluido)

Incluye bodega: agua, refrescos, cervezas, vino blanco, vino
tinto y cafe

recepcion-alcantara@hospederiasdeextremadura.es

927 39 06 38

ALMUERZO DÍA DE NAVIDAD

(25 de Diciembre de 2013)

Degustación de Embutidos Ibéricos de Nuestra Región

Ensalada de Solomillo Escabechado

Sorbete de Frambuesa

Lomo de Lubina Relleno de Piperrada de Langostinos

Profiteroles Rellenos de Mousse de Chocolate con Salsa de
Yemas

41.50€ (IVA incluido)

Incluye bodega: agua, refrescos, cervezas, vino blanco y
tinto y Café



CENA ESPECIAL DE NOCHEBUENA

(24 de Diciembre de 2013)

Albondiguillas de ibéricos con crujiente de jamón

Selección de patés artesanos con tostas

Monedas de foie con corazón de membrillo y mermeladas

Bacalao confitado con tallarines de calabacín
y souquet de mariscos

Sorbete de Fresa

Magret de Pato con una suave crema
de peras al vino tinto

Brownie de chocolate templado
sobre una ligera crema y helado de nata

47.00 € (IVA incluido)

Incluye bodega: agua, refrescos, cervezas ,
Vino Blanco “Suerte del Rey” y Tinto “Peña del Valle”

recepcion-llerena@hospederiasdeextremadura.es

924 87 05 97

ALMUERZO DÍA DE NAVIDAD

(25 de Diciembre de 2013)

Chupito de langostino con salsa al brandi

Delicias de queso en forma de perla negra

Gambas en tempura sobre salsa tártara

Cucharita de chipirón a la crema de mariscos

Gambones horneados a la sal

Sorbete de Hierbabuena

Pionono de solomillo de cerdo y queso
con guarnición de patatas panaderas y reducción de vino
dulce

Tentación de helado de stracciatella y bizcocho
con chocolate templado

Precio: 47.00 € (IVA incluido)

Incluye bodega: agua, refrescos, cervezas ,
Vino Blanco “Suerte del Rey” y Tinto “Peña del Valle”



CENA ESPECIAL DE NOCHEBUENA

(24 de Diciembre de 2013)

Tartaletas de Torta del Casar

*Cucharitas de Ensalada de Perdiz Escabechada con
Frambuesa*

Crema de Setas de Temporada con Yema de Huevo Triturado

Chipirones Encebollados Rellenos de Gambas

*Solomillo Ibérico con Cremoso de Manzana Y Puré de Patatas
con Salteado de Almendras Tiernas*

Brownie de Chocolate a la Menta con Helado de Nata

35.00€ (IVA incluido)

Incluye bodega: Agua, Vino Blanco "Suerte del Rey", Vino Tinto "Peña del Valle" y Café.

recepcion-alconetar@hospederiasdeextremadura.es

927 30 94 25

ALMUERZO DÍA DE NAVIDAD

(25 de Diciembre de 2013)

Ensalada de Queso de Cabra con Frutos Rojos

Hojaldre Horneado de Setas de Cardo con Toque de Torta del Casar y Reducción de Balsámico

Pluma ibérica con Crujiente de Mostaza y Patatas Rústicas al Romero

Tarta de Manzana con Crema Inglesa y Helado de Vainilla al Aroma de Canela

26.00€ (IVA incluido)

Incluye bodega: Agua, Vino Blanco "Suerte del Rey", Vino Tinto "Peña del Valle" y Café.



CENA ESPECIAL DE NOCHEBUENA

(24 de Diciembre de 2013)

*Crema de mejillón del Cantábrico con ajos confitados y
crujiente de pan de pueblo extremeño*

*Ensalada tricolor de Hervás con rulo de cabra, cherrys y
vinagreta ligera de mango*

Rodaballo asado con verduritas aliñadas con cítricos

Sorbete de mandarina con caramelo de naranja

*Solomillo de cerdo ibérico macerado en frutos rojos con
patata panadera al aroma de romero*

Pudding de frutos secos sobre crema ligera de vainilla

50.00€ (IVA incluido)

Incluye bodega: Agua, Vino Blanco “Suerte del Rey”, Vino
Tinto “Peña del Valle” y Café.

recepcion-ambroz@hospederiasdeextremadura.es

927 47 48 28

ALMUERZO DÍA DE NAVIDAD

(25 de Diciembre de 2013)

Tosta de aguacate con pollo marinado

Ensalada de ahumados con pera confitada en su jugo

Medallón de bonito del norte con lágrima de salmorejo

Sorbete de mango

*Paletilla de cordero confitada en su jugo sobre cama de
patatas panaderas*

40.00€ (IVA incluido)

Incluye bodega: Agua, Vino Blanco “Suerte del Rey”, Vino
Tinto “Peña del Valle” y Café.





CENA ESPECIAL DE NOCHEBUENA

(24 de Diciembre de 2013)

Jamón ibérico de bellota

Pimientos del piquillo rellenos de boletus

Surtido de croquetas caseras de ibérico, de setas y de pescado

Ensalada de gulas, mango y cebolla caramelizada

Pluma ibérica con puré de patatera y miel

Biscuit de almendras con frutos rojos

35.00€ (IVA incluido)

Incluye bodega: Agua, Vino Blanco "Suerte del Rey" , Vino Tinto "Peña del Valle" y Café.

recepcion-hurdes@hospederiasdeextremadura.es

927 43 41 39

ALMUERZO DÍA DE NAVIDAD

(25 de Diciembre de 2013)

Tulipa de queso de cabra y cebolla caramelizada

Crema de mariscos con picatostes

Merluza al horno con salsa de naranjas

Sorbete de mango

Solomillo ibérico con patata panadera y pimiento del piquillo

Sopa de chocolate blanco con parfait de frutas naturales

35.50 € (IVA incluido)

Incluye bodega: Agua, Vino Blanco "Suerte del Rey" , Vino Tinto "Peña del Valle" y Café.

