

Elabore su Menú

Primer Plato: (máximo dos opciones distintas para todo el grupo)

Verduras de la Huerta Extremeña a la Parrilla con Aceite de Frutos Secos
Rissoto de Setas y Langostinos con Pincelada de Torta del Casar
Dúo de Croquetas (Jamón Ibérico y Boletus)
Degustación de Embutidos y Quesos de Nuestra Región
Ensalada de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada y Vinagreta de Miel
Pimientos del Piquillo Rellenos de Frutos del Mar

Segundo Plato: (máximo dos opciones distintas para todo el grupo)

Lomito de Bacalao Confitado con Salsa de Ñoras
Escalopines de Solomillo de Cerdo con Salsa Española
Confit de Pato con Salsa de Frutos del Bosque
Dorada al Horno con Verduritas a la Soja
Popietas de Lenguado con Salsa de Brotes de Ajos Tiernos
Caldereta de Cordero con Setas de Temporada

Postre: (máximo dos opciones distintas para todo el grupo)

Biscuit de Higos de Almoharín
Semifrío de Limón y Frutos Rojos
Tocinillo de Cielo con Salsa de Yemas
Tarta Tatín de Peras
Dúo de Mousses de Chocolate
Profiteroles Rellenos de Crema de Avellana con Chocolate Caliente

PVP: 25.00€

Menú Especial (mínimo 2 personas)

Ensalada Puente Romano ó Vichichoise

Bandeja Mar y Tierra (chuleta de cerdo, alitas de pollo, costillas, chipirones, rejos, langostinos, almeja blanca, mejillón y brocheta de lenguado acompañados de patatas y verduras)

Serradura con Almendras Tostadas

ó

Pannacota con Pincelada de Toffee y Salsa de Frutos
Rojos

PVP: 20.00 €

Menú Conventual

Aperitivo del Chef

Ensalada de Solomillo Escabechado
Lomo de Lubina al Horno con Pisto de
Langostinos
Zarzuela de Frutas en Hojaldre con
Crema de Yemas

PVP: 28.00€

Menú Castellano

Aperitivo del Chef

Crema de Setas de Temporada y Chips
de Queso de Oveja

Pastel de Cabracho con Verduritas y
Ensalada de Gambas

Pierna de Cordero Recental a la Miel y
Romero

Tarta Tatín de Manzana con Helado de
Pistacho

PVP: 45.00€

Los Menús Incluyen:

Agua, Vino Tinto D.O. Ribera del
Guadiana, Vino Blanco D.O.
Ribera del Guadiana, Cava, Café

Dulces Navideños

Reservas: 927 39 06 38

recepcion-alcantara@hospederiasdeextremadura.es

Menú Extremeño

Aperitivo del Chef

Degustación de Ibéricos y Quesos de
Nuestra Región

Timbal de Pisto y Bacalao con Muselina
de Ajo

Milhojas de Presa Ibérica con Torta del
Casar y Salsa Española

Biscuit de Almendras sobre Bizcocho
Espumoso y Crujiente de Chocolate

PVP: 41.00 €

Menú Mediterráneo

Aperitivo del Chef

Para Compartir:

Navajas a la Plancha

Croquetas de Ibéricos

Langostinos Tres Salsas

Mejillones Rellenos al Vapor

Ensalada de Bogavante y Mango con
Microvegetales

Cochinillo Asado al Modo Tradicional

Crepes de Chocolate Blanco Rellenos de
Helado De Fresa y Chantilly

PVP: 52.00€



Hospederías
CONVENTUAL DE ALCÁNTARA

