

Menú1

Para compartir

Croquetas Caseras de Ibérico

Surtido de ibéricos

Degustación de Quesos Extremeños

Plato principal a elegir

Lomo de bacalao al horno con gulas y crema de mejillones

Parrillada de cabrito con piquillos y trigueros

Creppes rellenos de frutas naturales con chocolate fundido

PVP: 24.00€

Menú2

Ensalada de perdiz con vinagreta de mostaza y crujiente de pan

Solomillo Ibérico a la parrilla con patata panadera

Pastel de queso con frutos rojos y miel de Las Hurdes

PVP: 23.00€

Menú4

Para compartir

Surtido de ibéricos

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa de pimientos verdes

Plato principal a elegir

Milhojas de trucha del Jerte con pisto hurdano

Carrilleras de cerdo estofadas al vino tinto sobre zócalo de arroz ajado

Tarta de manzana con mermelada de melocotón

PVP: 20.00€

Reservas: 927 43 41 39

recepción-hurdes@hospederiasdeextremadura.es

Menú3

Crema de boletus con huevo mollet y crujiente de ibérico

Plato principal a elegir

Lomo de bacalao al horno con gulas y crema de mejillones

Confit de pato sobre parmentier de patata y frutos del bosque

Sopa de chocolate blanco con parfait de frutas naturales

PVP: 22.00€

Menú5

Para compartir

Degustación de Quesos Extremeños

Croquetas Caseras de Ibérico

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa de pimientos verdes

Vol-au-vent relleno de morcilla y manzana

Tulipa de queso de cabra, cebolla caramelizada y pasas

Plato principal a elegir

Secreto ibérico con pastel de patata revolcona y pimentón de la Vera

Merluza al horno en salsa de naranjas

Brownie con semiesfera de frambuesa

PVP: 25.00 €

Los Menús Incluyen:

**Agua, Vino Tinto, o Blanco
Café y Chupito**

Dulces Navideños