

Menú 1

Migas con huevo de codorniz y uvas viejas

ó

Timbal de calabacín y bacalao con alioli de piquillo y sésamo gratinado

Carrilleras de ibérico sobre cremoso de patata al romero y bastones de la huerta

Tarta de frutos del bosque con helado de turrón y escamas de chocolate

Menú 4

Tosta de boletus, ibérico y cebollita confitada con eneldo

ó

Crema de calabaza guarnecida con estofado de gambas y trigueros

Lomitos de lubina en lecho de tallarines de verdura y ragut de tomate

Brownie de chocolate con nueces de macadamia y frutos rojos

PVP: 32.45 €

Los Menús Incluyen:

Agua, Vino Tinto o Blanco
Café y Chupito

Menú 2

Torta del Casar templada con pimentón de La Vera

ó

Piquillo relleno de morcilla extremeña en crema de pimiento verde

Solomillo ibérico a la pimienta con ragut de boletus y perlas de patata

Mousse de turrón de Castuera sobre carpaccio de mango y menta

PVP: 29.45€

Menú 5

Paté de ave con cebollita confitada a la piña

ó

Arroz cremoso de langostinos y trigueros con crujiente de verduras

Secreto ibérico hojaldrado relleno de setas

Biscuit de higos de Almoharín con salsa de chocolate caliente

PVP: 33.90 €

Menú 3

Carpaccio de venado con olivada y aceite de frambuesas

ó

Crema de tomates del Alagón con ravioli crujiente de rollito del Casar y emulsión de higos pasos

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura con pimentada de la Vera y yemas de trigueros

Leche frita de turrón en crema de coco y naranja

Menú 6

Ravioli de patatera a la miel de las Hurdes y crujiente de espinacas

ó

Ensalada de pintada extremeña en vinagreta de membrillo

Entrecote de ternera a la torta del Casar

Milhojas de crema de mazapán en coulí tropical



Hospedería
PARQUE DE MONFRAGÜE



Reservas: 927 45 52 78

recepcion-monfrague@hospederiasdeextremadura.es