MENÚ DE CAZA
Hunting menu

Precio por persona:
55 € I.V.A. incluidos

HOSPEDERÍAS
de Extremadura

RAÍCES
Ensalada de lomo de jabalí al aroma de tomillo del monte con mermelada tradicional de tomate

Wild boar loin salad scented with wild thyme, served with traditional tomato jam

PRIMER RASTRO
Buñuelo de codorniz estofada con crema de escabeche y polvo de cítricos

Stewed quail fritter with escabeche cream and citrus powder

ENTRE LAS VEGAS Y EL JARAL
Arroz meloso de gamo con alcachofa confitada y muselina de tomillo salsero

Creamy roe deer rice with confit artichoke and thyme mousseline

LA BERREA
Lingote de venado estofado con parmentier de manzana asada e higos de Almoharín

Braised venison terrine with roasted apple parmentier and Almoharín figs

ÚLTIMA HUELLA
Sopa de chocolate blanco con trufas de almendra, higo y pistacho

White chocolate soup with almond, fig and pistachio truffles

Maridaje con vinos de la tierra: Extrem Rosado (Bodegas Bonaval), Alarije (Bodegas Coloma), Vino de Montaña (Península Viticultores)

Wine pairing with local wines: Extrem Rosé (Bodegas Bonaval), Alarije (Bodegas Coloma), Vino de Montaña (Península Viticultores)

Incluye: agua, café y pan.
Includes: water, coffee and bread.

CONTIENE GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LÁCTEOS · FRUTOS DE CÁSCARA · APIO · MOSTAZA · GRANOS DE SÉSAMO · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · ALTRAMUCES · MOLUSCOS