

Cena de Nochevieja

*Consomé de Buey de la Barquera al amontillado de Jerez
con cake de patata y colmenillas*



*Terrina crocant de foie y queso de cabra
con esferas de frambuesa y vinagreta de citronela y curry*



*Tartar de salmón sobre velo de ajo blanco de coco,
emulsión de tomate y nueces de macadamia caramelizadas*



*Suprema de merluza rellena de txangurro y carabineros
sobre crema suave de calabaza, lágrimas de patata y salsa coral*



*Ravioli de pluma ibérica relleno de mixtura de setas y foie
con tatín de manzana y jugo de castañas*



*Pionono de chocolate y trufa gelificada con crema de almendras,
helado de toffee y cristal de caramelo*



*Delicias Navideñas
Uvas de la Suerte*

Bodega

Cava Bonaval Extreme Rosé
Melior de Matarromera Verdejo D.O. Rueda
Huno Blend Reserva D.O. Ribera del Guadiana
Café e infusiones
Combinados de sobremesa

Precio: 95€

Reservas:

Pilar - 927 629 639
congresos@extremadurahotel.com

IVA incluido. Plazas limitadas

Parking gratuito

Consulte condiciones y otras opciones

