

## Cena de Nochevieja

*Consomé de Buey de la Dehesa al amontillado  
con tartufo de patata, hongos y aceite de piñones tostados*



*Bombón de foie con emulsión de manzana,  
cardamomo y gelée de remolacha con caramelo de curry*



*Tartar de gambón rojo y vieiras  
con emulsión de tomate especiado y vinagreta de frutas escarchadas*



*Lomo de merluza relleno con centollo, esferas risoladas de patata,  
esponjoso de chipirón y salsa de carabineros*



*Ravioli de presa ibérica con parfait de foie,  
tatín de hongos y jugo de trufas*



*Tentación de chocolate y praliné de almendra  
con gelée de frambuesas y helado de dulce de leche*



*Delicias Navideñas  
Uvas de la Suerte*

### Bodega

Tinto Huno Blend Reserva D.O. Ribera del Guadiana  
Blanco Cune Rueda Verdejo D.O. Rueda  
Cava Extreme de Bonaval Rosado Brut  
Combinados de sobremesa



### Reservas:

927 629 639

[reservas@extremadurahotel.com](mailto:reservas@extremadurahotel.com)

Plazas limitadas

Consulte condiciones y otras opciones