

Postre



Leche frita aromatizada a la naranja y licor de cereza



Espuma de mandarina, naranja sobre tulipa de barquillo, chocolate con frutos rojos



Lingote de biscuit de higos del Valle del Jerte con cremoso y tierra de chocolate



Membrillo natural, higos confitados, requesón con miel de las Hurdes



Arroz con leche, garbochas del Valle del Jerte, piñones, miel de las Hurdes



Helado de crema tostada con salsa inglesa y canela



Bombón de higo relleno de trufa y caramelo cubierto de chocolate negro



Tarta de almendras y yema de huevo



Bizcocho templado de chocolate, helado de café capuchino



Tarta de queso suave de oveja con salsa de frutillas

Entrantes



Las croquetas de jamón ibérico de Paradores

Plato



Caldereta de cordero recental de Extremadura I.G.P con pimientos secos al pimentón de la Vera



Cous cous de calabaza, tomates secos, pimientos asados, tofu a la parrilla



Cochinillo lechal confitado y asado sobre patatas con Pimentón de la Vera



Perdiz de campo escabechada sobre lecho de vegetales y su salsa emulsionada



Lomo de retinto a la parrilla sobre lecho de panaderas



Lomo de lubina de estero asada a baja temperatura, cremoso de espincas



Merluza de palangre a la parrilla sobre pil-pili de azafrán y níscalos veratos guisados



Solomillo de ternera retinta 100% raza autóctona a la parrilla a la pimienta



Secreto de cerdo ibérico asado, cous cous de calabaza, salsa de frutas



Jabalí de la Dehesa de Extremadura estofado, higos secos, miel de las Hurdes



Lomo de bacalao al estilo monacal sobre cremoso de patatas y espinacas

Entrante



Tostas de pan de hogaza con tomate natural y aceite de oliva virgen extra



Jamón ibérico de bellota D.O. Dehesa de Extremadura



Degustación de quesos extremeños de pasta dura y Torta del Casar D.O.



Rin-ran de tomate de huerto, cebolla fresca, pimiento verde, ventresca de atún



Salteado de mollejas de cordero estofadas con níscalos de la Vera



Zorongollo de pimientos y tomates asados con cecina de vaca de León



Migas extremeñas, receta del pastor, con secreto ibérico



Arroz caldoso de la Vega del Guadiana con pollo de corral y setas silvestres al aroma de la azafrán



Judiones del Barco de Ávila estofados con oreja, morros de cerdo y boletus



Foie trufado cocido a baja temperatura sobre bizcocho de higos y aceite de vainilla



Crema de calabaza, calabacín y puerros con dados de foie



Foie trufado cocido a baja temperatura sobre bizcocho de cerezas y aceite de vainilla



Ensalada de brotes tiernos de lechugas con queso de cabra, granadas, naranja y pomelo



Raviolis de pasta fresca rellenos de espinacas y queso salteados con pesto