



# MENÚ ESPECIAL PARA CAMPISTAS

20€

## PRIMER PLATO... a elegir...

- Paella de marisco. (Arroz, gambas, mejillones, almejas y calamar)



- Salmorejo Extremeño con huevo hilado jamón, y AOVE, o gazpacho. (Tomate, ajo, pan y aceite emulsionado)



- Espárragos verdes a la brasa con bacon y parmesano.



## SEGUNDO PLATO... a elegir...

- Carrilleras de cerdo estofadas. (Carne guisada con verduras y vino tinto)



- Solomillo de cerdo con salsa stroganof. (Solomillo con cerdo con salsa de cebolla, ajo, champiñones, mostaza antigua, caldo de carne, brandy y nata)



- Suprema de merluza con salsa de gambas. (Salsa con puerro, ajo, gambas, caldo de pescado y nata)



PAN, BEBIDA Y POSTRE

25€

## PRIMER PLATO... a elegir...

- Huevos rotos con jamón y mouse de foie.



- Ensalada de pollo con salsa cesar y queso feta



## SEGUNDO PLATO... a elegir...

- Pluma ibérica con mojo picón estilo asiático. ( Salsa canaria con aceite, ajo, pimentón, encurtidos, miel, vinagre, orégano, soja y pan tostado)



- Lubina con tallarines de verduras y soja. (Lubina asada con verduras salteadas y salsa de soja)



PAN, BEBIDA Y POSTRE

30€

## PRIMER PLATO... a elegir...

- Foie micuit con manzana, y compota de frutos rojos. (Hígado de pato cocinado a baja temperatura y aromatizado con brandy y vino dulce)



- Pulpo con salsa romescu. (Pulpo con salsa de tomate asado, almendras, pimentón, ajo, orégano, aceite, vinagre y pan)



## SEGUNDO PLATO... a elegir...

- Entrecot de ternera aromatizado con romero y ajo

- Bacalao confitado con parmentier de patata y crema de piquillos. (Bacalao cocinado a baja temperatura en aceite, puré de patatas emulsionado con mantequilla, nata y agua de su cocción y una salsa fina de piquillos asados)



PAN, BEBIDA Y POSTRE