

# FELICES FIESTAS

en

*Cena el día*

---







# MENÚ 1

## APERITIVO DEL DÍA

### PRIMERO A ELEGIR

Ensalada de magret, foie, manzana caramelizada y vinagreta de miel y mostaza

Lasaña ibérica crujiente con boloñesa coreana, albahaca y crema ahumada de queso

Selección de ibéricos y Torta del Casar

Arroz meloso ibérico con queso trufado

### SEGUNDO A ELEGIR

Solomillo especial de la casa rellena de trigueros, torta del casar y nuestra salsa

Merluza especial de la casa rellena de jamón ibérico, cebolla caramelizada y salsa de champiñones

Solomillo de cerdo marinado con hojaldre de manzanas y salsa Perigord

Bacalao ajoarriero con langostinos y crema de patata

### POSTRE

Carrot cake con helado de leche merengada

# 36€

IMPORTANTE: GRUPOS SUPERIORES A 25 PAX DEBERÁN FACILITAR PRIMEROS Y SEGUNDOS DE CADA COMENSAL 15 DÍAS ANTES

INCLUYE: AGUA, CERVEZA DE BARRIL, VINO TINTO O BLANCO DE LA CASA, CAFÉ Y CHUPITO



# **MENÚ 2**

## **APERITIVO DEL DÍA**

### **PARA COMPARTIR**

**Carpataki de lomo ibérico de bellota con foie y parmesano**

**Mejillones a la brasa con salsa de callos y torreznos**

**Raviolis de perdiz con pastrami de Angus y boletus a la crema**

## **SEGUNDO A ELEGIR**

**Merluza rellena de duxelle de setas sobre pisto y jugo de ternera**

**Medallones de solomillo de cerdo marinados con boletus a la crema y PX**

## **POSTRE**

**Tarta de chocolate melosa con chantillí y vainilla helada**

# **40€**

**IMPORTANTE: GRUPOS SUPERIORES A 25 PAX DEBERÁN FACILITAR SEGUNDOS DE CADA COMENSAL 15 DÍAS ANTES**

**INCLUYE: AGUA, CERVEZA DE BARRIL, VINO TINTO O BLANCO DE LA CASA, CAFÉ Y CHUPITO**



# **MENÚ 3**

## **APERITIVO DEL DÍA**

### **PARA COMPARTIR**

**Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Torta del Casar y queso curado de oveja**

**Sardinas ahumadas con guacamole y pan cristal**

**Lubina frita a la pimienta con aliño Thai**

## **SEGUNDO A ELEGIR**

**Lomo de bacalao gratinado sobre porrusalda ahumada,  
almendras y aceite de hierbas**

**Pluma de cerdo ibérica marinada a la brasa sobre crema de boniato  
y pipas de calabaza**

## **POSTRE**

**Frutos rojos en texturas con cremoso de mango  
y sopa de chocolate blanco**

# **45€**

**IMPORTANTE: GRUPOS SUPERIORES A 25 PAX DEBERÁN FACILITAR SEGUNDOS DE CADA COMENSAL 15 DÍAS ANTES**

**INCLUYE: AGUA, CERVEZA DE BARRIL, VINO TINTO O BLANCO DE LA CASA, CAFÉ Y CHUPITO**



# **MENÚ 4**

## **APERITIVO DEL DÍA**

### **PARA COMPARTIR**

**Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Torta del Casar y queso curado de oveja**

**Tataki de lomo de atún rojo con pico de gallo y piparras**

**Croqueta líquida de gamba roja con su esencia**

## **SEGUNDO A ELEGIR**

**Lomo bajo de vaca madurado a la brasa con patatas aliñadas**

**Lomo de lubina gratinado relleno de setas y gambas  
con salsa americana y tempurada de verduras**

## **POSTRE**

**Tarta líquida de almendras con espuma de lima**

**50€**

**IMPORTANTE: GRUPOS SUPERIORES A 25 PAX DEBERÁN FACILITAR SEGUNDOS DE CADA COMENSAL 15 DÍAS ANTES**

**INCLUYE: AGUA, CERVEZA DE BARRIL, VINO TINTO O BLANCO DE LA CASA, CAFÉ Y CHUPITO**



**EN RESTAURANTE CASA CLAUDIO TENDRÁN LA POSIBILIDAD DE  
CAMBIAR PLATOS O PERSONALIZAR CUALQUIER MENÚ...**

**COMUNÍQUENLO Y LO DISEÑAREMOS JUNTOS,  
ADAPTÁNDONOS SIEMPRE A SUS NECESIDADES.**

**TODOS LOS MENÚS SE SERVIRÁN A MESA COMPLETA  
Y BAJO RESERVA PREVIA (CON 7 DÍAS DE ANTELACIÓN)**

**LOS ENTRANTES DE LOS MENÚS VAN AL CENTRO DE LA MESA,  
PARA COMPARTIR CADA 4 COMENSALES**

**ES IMPORTANTE QUE INFORMEN PREVIAMENTE DE PERSONAS  
CON POSIBLES INTOLERANCIAS O ALERGIAS ALIMENTICIAS.**

**PARA CUALQUIER CONSULTA CONTACTA CON NOSOTROS EN:**

Paseo de Extremadura, s/n 10190.

Casar de Cáceres (Cáceres)

927 29 10 12

[info@casaclaudio.com](mailto:info@casaclaudio.com)