

MENÚ

DÍA DE REYES

ESPECIAL **6 DE ENERO**

Para el audio

MENÚ 1

APERITIVO

Crema de calabaza y naranja con brandada de bacalao
y láminas de pasta fresca (en vaso)

PARA COMPARTIR

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

Lomo de ciervo curado con queso Ibores, virutas de foie
y vinagreta de chalotas y trufa

Zamburiñas asadas con coco y ponzu

SEGUNDO A ELEGIR

Merluza especial de la casa rellena de jamón ibérico, cebolla caramelizada

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

POSTRE

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

45€

IMPORTANTE: TODAS LAS RESERVAS DEBERÁN FACILITAR LOS SEGUNDOS CON 15 DÍAS DE ANTELACIÓN

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

MENÚ 2

APERITIVO

Crema de calabaza y naranja con brandada de bacalao y láminas de pasta fresca (en vaso)

PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Torta del Casar y queso curado de oveja
Carpaccio de gamba blanca con lima y pistachos
Lubina frita a la pimienta con aliño Thai

SEGUNDO A ELEGIR

Láminas de bacalao gratinadas con pisto extremeño, espuma de patata y langostinos

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

POSTRE

Milhoja de pistacho, sopa de chocolate blanco, mousse de frutos rojos y sorbete de lima

50€

IMPORTANTE: TODAS LAS RESERVAS DEBERÁN FACILITAR LOS SEGUNDOS CON 15 DÍAS DE ANTELACIÓN
INCLUYE: AGUA, REFRESCOS, CERVEZA DE BARRIL, VINO TINTO O BLANCO DE LA CASA, CAFÉ Y CHUPITO

MENÚ 3

APERITIVO

Crema de calabaza y naranja con brandada de bacalao
y láminas de pasta fresca (en vaso)

PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Torta del Casar y queso curado de oveja
Tarantelo de atún rojo con sisho y guacamole
Croqueta líquida de gamba rojo con su esencia

SEGUNDO A ELEGIR

Lubina rellena de duxelle de setas con salsa americana y verduritas
Solomillo de ternera con foie, salsa de trufas y crema de patata

POSTRE

Tarta líquida de almendras con espuma de lima

55€

IMPORTANTE: TODAS LAS RESERVAS DEBERÁN FACILITAR LOS SEGUNDOS CON 15 DÍAS DE ANTELACIÓN
INCLUYE: AGUA, REFRESCOS, CERVEZA DE BARRIL, VINO TINTO O BLANCO DE LA CASA, CAFÉ Y CHUPITO

MENÚ INFANTIL

COMBI

Pechuga de pollo empanada con croquetas de jamón y patatas fritas

POSTRE

Helado

15€



NOTA IMPORTANTE

**EL DÍA 6 DE ENERO NO DISPONEMOS DE CARTA COMEDOR
SÓLO DISPONIBLE “MENÚS DÍA DE REYES”**

**TODOS LOS MENÚS SE SERVIRÁN A MESA COMPLETA
Y BAJO RESERVA PREVIA (CON MÍNIMO 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**



¡Felices Fiestas!



PARA CUALQUIER CONSULTA CONTACTA CON NOSOTROS EN:

Paseo de Extremadura, s/n 10190.

Casar de Cáceres (Cáceres)

927 29 10 12

info@casaclaudio.com