

RESTAURANTE PARAISO DE LOS SENTIDOS

PARA EL CENTRO



Torta del casar templada con D.O. con pimentón de La Vera		16,50€
Tabla de quesos extremeños		15,00€
Degustación de jamón ibérico		16,00€
Ensalada Monfragüe (<i>lechuga, lomo de venado, miel, pimentón, rollito del Casar, frambuesas, pimiento rojo, polen y vinagreta de torta</i>)		19,65€

ENTRANTES



Caldereta de boletus y patatitas nuevas en su jugo con pimentón de La Vera		9,50€
Migas crujientes con huevo poché y puerro a la plancha		7,00€
Rigatoni de calabacín y prueba ibérica con escamas de Ibores D.O. y hummus		7,50€
Ensalada de tomate especiado con juliana de secreto ibérico y manzana laminada		10,50€
Canelones de morcilla extremeña y espinacas en salsa de torta del Casar y dulce de cebolla		8,00€
Sopa de perdiz de campo con setas baby al aroma de salvia		11,70€
Crema de calabaza con colitas de la costa, gominola de té verde y guirlache de almendras		7,25€
Rissotto de remolacha con tallarines de sepia salteados y ali oli de trigueros		11,50€

NUESTRAS CARNES ...



Solomillo ibérico mechado con lomo de bellota a la torta del Casar con tempura de pimientos		18,00€
Pierna de cordero lechal confitada a baja temperatura, salsa romesco y puerro glaseado		25,55€
Magret de pato a la vainilla con crujiente de mantecado de canela y coullís de cerezas del Jerte		14,00€
Pluma ibérica con ragut de verduras de temporada y salsa de cerveza y miel de las Hurdes		14,50€
Lomo de venado marinado en salsa de bellota con ensalada de frutas de temporada		22,50€
Manitas de cerdo en col al gratén de nueces y crujiente de ibérico		12,00€

Y PESCADOS



Lomo de bacalao en crema de pimientos escalivados y vinagreta de frutos secos		21,50€
Ragut de langostinos y salmón con trigueros en mahonesa de soja y aceite de oliva virgen		18,50€
Lomitos de lubina asada en infusión de tomate con menta y pisto de boletus		21,00€

REPOSTERIA



Biscuit de castañas glacé con lágrimas de chocolate y helado de leche merengada		6,50€
Tulipa de menta y mousse de chocolate con cítricos		5,00€
Copa de tiramisú de frutas		6,30€
Sopa de frutos del bosque al kirsch con yogurt		5,00€
Fritos dulces en compota de fresas con reducción balsámica		6,00€
Sorbete de mandarina y Campari a la pimienta negra		5,00€

Precios IVA incluido

RESTAURANTE PARAISO DE LOS SENTIDOS

Les proponemos un menú degustación de nuestra carta y un menú gastronómico que nuestro jefe de cocina ha elaborado especialmente para ustedes, combinando con maestría una selecta muestra para que disfrute lentamente y se encuentre en armonía en nuestro maravilloso entorno.

MENÚ DEGUSTACIÓN

A compartir

Migas crujientes con huevo poché y puerro a la plancha

Ensalada de tomate especiado con juliana de secreto ibérico y manzana laminada

Rigatoni de calabacín y prueba ibérica con escamas de Ibores D.O.

Plato Principal

Solomillo ibérico mechado con lomo de bellota a la
torta del Casar con tempura de pimientos

Postre

Sopa de frutos del bosque al kirsch con yogurt

Bodega

Agua mineral ó refresco

Vino tinto Peña del Valle Syrah

Precio por persona: 37,00 € (IVA incluido)

Servicio a mesa cerrada

MENÚ GASTRONÓMICO

Aperitivos

Canelón de venado en crema de ceps

Migas extremeñas

A compartir

Sopa de corazones de tomate con ravioli crujiente
de rollito del casar y emulsión de olivas negras cacereñas

Milhojas de patata y bacalao con bechamel de pimentón de La Vera

Sushi de morcilla y col en crema de judiones

Plato principal

Carrilleras ibéricas al Ribera del Guadiana,
sobre carpaccio de patata y manzana caramelizada

Postre

Floreta a la canela rellena de mousse de chocolate

Bodega

Agua mineral

Vino blanco y tinto D.O. Ribera del Guadiana

Café ó Infusión.

Precio por persona: 25,00 € (IVA incluido)