



Apyme
VEGAS ALTAS • LA SERENA

MENÚS DE NAVIDAD Y REYES
EMPRESAS ASOCIADAS
APYME VEGAS ALTAS-LA SERENA
2024-2025

**ABAKO
BAR EL TITI
CAFETERÍA CHURRERÍA LA LUNA
CAFÉ BAR LA SEÑAL
CANDELA
BASLO
CASABLANCA
HOSTAL GALICIA
EL GRAN ESPARTERO
GAMBRINUS
GARCIA CAMACHO CAFETERÍA
HOTEL CORTIJO SANTA CRUZ
HOTEL SUIT MOMA
HOTEL VEGAS ALTAS
HOTEL VERACRUZ
LA ESPARTERIA
LA HOGUERA
LOS FOGONES DE SALVADOR
MANDUKAR
MESON LOS BARROS
PIZZERÍA DE LA PAMPA
RESTAURANTE AGORA - FEVAL
RESTAURANTE QUINTO CECILIO
TABERNA SEBASTIAN
TIERRA RESTAURANTE
RESTAURANTE CASA JULIO
RESTAURANTE MANILA
TELEPIZZA**

ÁBAKO



MENÚ I

36€

APERITIVO DE NUESTRA COCINA



SERVIDO TODO AL CENTRO PARA COMPARTIR



Ensalada de ahumados con vinagreta de frutos secos.
Croquetas de jamón Dehesa de Extremadura y patatera
ibérica con miel.

Canelones de carrilleras ibéricas al curry rojo con
bechamel de coco.

Arroz de presa ibérica y boletus.



COCINA DULCE

INDIVIDUAL

Sorbete de mojito o mango.

BODEGA

Cerveza, agua, refrescos y vino tinto o blanco
(incluye 2 consumiciones).

Café o infusiones.

Licor de la casa.



ÁBAKO



MENÚ 2

40€

APERITIVO DE NUESTRA COCINA

SERVIDO TODO AL CENTRO
PARA COMPARTIR



Ensalada verde con frutas, frutos secos y cebolla crujiente con mostaza y miel.

Pani puri de cerdo indú, mojo verde y compota de manzana al curry.
Dumpling de brócoli y calabaza con kimchi y salsa puttanesca.



PARA TERMINAR
INDIVIDUAL



Solomillo de cerdo ibérico con demiglace sobre patatas panaderas
o
Merluza con verduritas salteadas sobre salsa bilbaína suave

COCINA DULCE

Coulant de chocolate negro con helado de vainilla

BODEGA

Cerveza, agua, refrescos y vino tinto o blanco (incluye 2 consumiciones).
Café o infusiones.
Licor de la casa.



ÁBAKO



MENÚ 3

46€

APERITIVO DE NUESTRA COCINA

SERVIDO AL CENTRO

Tartar de atún con ceviche de aguacate tomate y cebollita
Berenjenas en tempura de cerveza a la miel y soja
Dumplings de pato sobre salsa de ciruelas negras y sriracha

PARA TERMINAR

CADA UNO A ELEGIR ENTRE

Presa asada con foie y salsa de uvas

O

Lomo asado de bacalao sobre pisto manchego gratinado con
muselina de ajo

COCINA DULCE

INDIVIDUAL

Nuestra Torrija

BODEGA

Cerveza, agua, refrescos y vino tinto o
blanco (incluye 2 consumiciones),
Café o infusiones.
Licor de la casa.



ÁBAKO



MENÚ 4

57€

APERITIVO DE NUESTRA COCINA

SERVIDO INDIVIDUAL



SELECCIÓN DE EMBUTIDOS:

(Jamón D.O. Dehesa de Extremadura, lomo ibérico doblado a la manteca y quesos de nuestra tierra)

SERVIDO AL CENTRO



Ensalada kimchi de gambones sweet chili
Tartar de atún con mahonesa de txipotle sobre rodaja de lima
Croquetas de jamón Dehesa de Extremadura y patatera ibérica con miel

PARA TERMINAR

CADA UNO A ELEGIR ENTRE

Entrecot de lomo bajo de vaca madurada (250 Gr)

O

Rodaballo con salsa de mariscos sobre crema de coliflor y manzana

COCINA DULCE

INDIVIDUAL

Tarta de queso de La Serena

BODEGA



Cerveza, agua, refrescos y vino tinto blanco (incluye 2 consumiciones).

Café o infusiones.

Licor de la casa.

ÁBAKO



OBSERVACIONES A TENER EN CUENTA

Todos los menús son susceptibles de cambios, tanto en los platos como en la bodega, y se presupuestarán sin ningún compromiso.



Los entrantes de los menús se colocarán en el centro de la mesa y serán para compartir entre cada 4 comensales.

Todos los menús se servirán para mesa completa.



Es importante que nos informen con antelación sobre personas con posibles intolerancias o alergias alimentarias.





MENU 1

ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

TABLA DE IBÉRICOS Y QUESOS

CHUPITO DE LANGOSTINO CRUJIENTE

CROQUETAS MELOSAS DE RABO DE TORO

ENSALADA DE BROTES TIERNOS CON SALMÓN Y LANGOSTINOS

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

LOMO DE BACALAO ASADO CON VERDURITAS Y TOMATE AJADO



ABANICO A LA BRASA CON SALSA DE CHAMPIÑONES Y OPORTO

POSTRE

PASTEL SUAVE DE QUESO Y GALLETAS OREO CON CHOCOLATE

BODEGA

AGUA , REFRESCOS, CERVEZA DE BARRIL ,
VINO RIBERA DEL GUADIANA , VINO SEMIDULCE,
CAFÉ Y CHUPITO

PRECIO DEL MENÚ 39€

* Los segundos platos son a elegir entre carne o pescado. Hay que confirmar los segundos la semana antes de la comida.

* LA BEBIDA DEL MENÚ NO ES ILIMITADA.

* Para más información y reserva de la mesa llamar a los teléfonos: 924 950 206 / 661 746 510

* E-mail: restaurantebaslo@gmail.com



MENU 2

ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

TABLA DE IBÉRICOS Y QUESOS

CHUPITO DE LANGOSTINO CRUJIENTE

CROQUETAS MELOSAS DE RABO DE TORO

ENSALADA DE BROTES TIERNOS CON SALMÓN Y LANGOSTINOS

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

LOMO DE DORADA A LA ESPALDA CON REFrito DE LANGOSTINOS Y GULAS



TOURNEDOT DE SOLOMILLO CON SALSA DE TORTA DE LA SERENA

POSTRE

TARTA DE QUESO CON FRUTOS DEL BOSQUE Y COULIS DE FRUTOS ROJOS

BODEGA

AGUA , REFRESCOS, CERVEZA DE BARRIL ,
VINO RIBERA DEL GUADIANA , VINO SEMIDULCE,
CAFÉ Y CHUPITO

PRECIO DEL MENÚ 42€

* Los segundos platos son a elegir entre carne o pescado. Hay que confirmar los segundos la semana antes de la comida.

* LA BEBIDA DEL MENÚ NO ES ILIMITADA.

* Para más información y reserva de la mesa llamar a los teléfonos: **924 950 206 / 661 746 510**

* E-mail: restaurantebaslo@gmail.com



MENU 3

ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

TABLA DE IBÉRICOS Y QUESOS

CHUPITO DE LANGOSTINO CRUJIENTE

CROQUETAS MELOSAS DE RABO DE TORO

ENSALADA DE BROTES TIERNOS CON SALMÓN Y LANGOSTINOS

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

LOMO DE MERLUZA CON SALSA DE MARISCO Y ALMEJAS



LOMO DE VACA A LA PARRILLA CON SALSA DE SETAS DE TEMPORADA

POSTRE

TARTA DE CHOCOLATE CON GALLETAS Y HELADO DE TURRÓN

BODEGA

AGUA , REFRESCOS, CERVEZA DE BARRIL ,

VINO RIBERA DEL GUADIANA , VINO SEMIDULCE,

CAFÉ Y CHUPITO

PRECIO DEL MENÚ 45€

* Los segundos platos son a elegir entre carne o pescado. Hay que confirmar los segundos la semana antes de la comida.

* **LA BEBIDA DEL MENÚ NO ES ILIMITADA.**

* Para más información y reserva de la mesa llamar a los teléfonos: **924 950 206 / 661 746 510**

* E-mail: restaurantebaslo@gmail.com



MENÚ CASABLANCA

PRIMER PLATO

**IBÉRICOS DE BELLOTA: JAMÓN, LOMO, MORCÓN,
SALCHICHÓN Y CUÑA DE TORTA DE LA SERENA**

SEGUNDO PLATO

CORVINA SOBRE CAMA DE RISOTTO DE GAMBÓN

ó

**MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE CERDO CON REDUCCIÓN
DE OPORTO Y GRATEN DE PATATAS**

POSTRE

**TARTUFO DE HELADO CHOCOLATE SOBRE CREMA INGLESA
ACOMPAÑADO DE UN MANOLITO (MANOLO BAKES)**

BODEGA

**VINO TINTO: HUELLA | VINO BLANCO SEMIDULCE: HADA
CERVEZA, REFRESCO, AGUA MINERAL, CAFÉ**

35€

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES INDIVIDUALES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

LOMO IBÉRICO DE BELLOTA

CUÑA DE TORTA DE LA SERENA D.O.

GYOZAS DE POLLO CON VERDURAS

MINI BROCHETA TSUKUNE

PRIMER PLATO

CREPP DE BRANDADA DE BACALAO NAPADO DE BULLABESA

SEGUNDO PLATO

TOSTA DE PAN CRISTAL CON MEDALLÓN DE PRESA

IBÉRICA A LA MIEL Y MOSTAZA Y MOUSSE DE PATATA

POSTRE

HELADO DE TURRÓN DE JIJONA CON CHOCOLATE Y

CROCANTI DE ALMENDRA MARCONA Y MOUSSE DE MANGO

ACOMPÑADO DE UN MANOLITO (MANOLO BAKES)

BODEGA

VINO TINTO: PALACIO QUEMADO

VINO BLANCO SEMIDULCE: AMOR DEL BUEN

CERVEZA, REFRESCO, AGUA MINERAL, CAFÉ

43€



MENÚ ESTRELLA

PRIMER PLATO

**JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA SOBRE LECHO DE
TOMATE NATURAL AL ORÉGANO**

SEGUNDO PLATO

MARISCOS:

LANGOSTINOS TIGRES DE SANLÚCAR

LANGOSTINOS BLANCOS DE HUELVA

GAMBAS BLANCAS DE HUELVA

TERCER PLATO

**MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE
PIMIENTOS DEL PIQUILLO GRATEN DE PATATA**

POSTRE

**JUGOSO DE ZANAHORIAS Y ALMENDRAS CON CREMA
DE QUESO Y QUENELLE DE CREMOSO DE CHOCOLATE
BLANCO Y MOUSSE DE MANGO ACOMPAÑADO DE
UN MANOLITO (MANOLO BAKES)**

BODEGA

VINO TINTO: VIÑA PUEBLA

VINO BLANCO: YLLERA 5.5

CERVEZA, REFRESCO, AGUA MINERAL, CAFÉ

50€

MENÚ DE NAVIDAD

CENTROS DE MESA CADA COMENSALES

Lomo ibérico de la orza

Surtido de quesos extremeños

Croquetas de jamón ibérico

Pimientos asados con ventresca

Revuelto campero

PLATO INDIVIDUAL A ELEGIR

Arroz con carrillera de cerdo y boletus

Arroz con almejas y gambones

Lubina a la espalda con salsa de espinacas

Abanico ibérico con patatas y pimientos

POSTRE

Tarta de Ferrero Roche

BEBIDAS

Vino tinto Pago de los Balancines

Vino Blanco Ruiz Torres Verdejo

Cervezas-Refrescos-Agua Mineral

Café y Chupito

PVP : 40.00€ POR PERSONA(IVA INCLUIDO)

HOSTAL GALICIA



MENU 1

28,50€

2 PLATOS A COMPARTIR ENTRE 4 PERSONAS

-FUENTE DE IBERICOS Y QUESOS

-ENSALADA CESAR

-SOBETE DE KIWI-TEQUILA

PLATO PRINCIPAL

**(GUARNICION DE PATATAS CHIPS CASERAS Y PIMIENTOS
DEL PADRON)**

-SOLOMILLO A LA MIEL Y MOSTAZA

POSTRE

**BROWIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE NATA, DULCE
DE LECHE Y GALLETA LOTUS.**

EL MENU INCLUYE TODA LA BEBIDA DURANTE EL SERVICIO.
(CERVEZA DE BARRIL REFRESCOS, AGUA, VINOS)

RESERVAS: 924010595

WHATSAPP: 643940306

elGRANespartero

TAHMANISPOLUNANTE

DON BENITO

MENU 2

33€

3 CENTROS DE MESA A COMPARTIR ENTRE 4 PERSONAS

-FUENTE DE IBERICOS Y QUESOS

-ENSALADA CESAR

**-TOSTA RUSTICA GRATINADA DE BACON QUESO Y
FRUTOS DEL BOSQUE.**

-SOBETE DE KIWI-TEQUILA

PLATO PRINCIPAL(A ELEGIR)

**(GUARNICION DE PATATAS CHIPS CASERAS Y PIMIENTOS
DEL PADRON)**

-SOLOMILLO A LA MIEL Y MOSTAZA

-FILETE D E DORADA A LA ROTEÑA

POSTRE

**BROWIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE NATA, DULCE
DE LECHE Y GALLETA LOTUS.**

EL MENU INCLUYE TODA LA BEBIDA DURANTE EL SERVICIO.

(CERVEZA DE BARRIL REFRESCOS, AGUA, VINOS)

RESERVAS: 924010595

WHATSAPP: 643940306

elGRANespartero

TAPAS Y BARRIO DE LA VIDA

DON BENITO

Menu 3

36€

3 CENTROS DE MESA A COMPARTIR ENTRE 4 PERSONAS

-FUENTE DE IBERICOS Y QUESOS

**-TOSTA RUSTICA DE CREMA DE LA SERENA Y SALMON
AHUMADO**

-HUEVOS ELSTRELLADOS CON MORCILLA DE GUADALUPE.

-SOBETE DE KIWI-TEQUILA

PLATO PRINCIPAL(A ELEGIR)

**(GUARNICION DE PATATAS CHIPS CASERAS Y PIMIENTOS
DEL PADRON)**

-SOLOMILLO A LA MIEL Y MOSTAZA

-ABANICO IBERICO CON PICADA

-ENTRECOT DE TERNERA

-FILETE DE DORADA A LA ROTEÑA

POSTRE

**BROWIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE NATA, DULCE
DE LECHE Y GALLETA LOTUS.**

EL MENU INCLUYE TODA LA BEBIDA DURANTE EL SERVICIO.
(CERVEZA DE BARRIL REFRESCOS, AGUA, VINOS)

RESERVAS: 924010595

WHATSAPP: 643940306



Hotel Cortijo Santa-Cruz

FIESTA NAVIDAD

DIC	DJ ANIMADOR
13-20*	BUS IDA Y VUELTA VVA-DON BENITO

*Ven y disfruta con nosotros del mejor ambiente
hasta que el cuerpo aguante!!!*

MENU
45€

INFO: 924832415

www.hotelcortijosantacruz.es

*El hotel se reserva el derecho de cancelación hasta 10 días antes de la realización del evento.



Hotel Cortijo Santa-Cruz

MENÚ ESPECIAL

Aperitivo de bienvenida

Surtido de ibéricos a compartir

Del mar.....

Brick de gamba blanca con salsa de espinacas

De la Dehesa....

Solomillo de cerdo al txacoli con patatas

matanceras

Algo dulce...

Carrot cake

Bodega

Vino Blanco Zaleo semidulce

Vino Blanco Melior verdejo

Vino Tinto Seilon

Agua, refrescos y cervezas

INFO: 924832415

www.hotelcortijosantacruz.es

Menú fin de año

Aperitivos en mesa

Lomito de presa de bellota 5 jotas

Torta cremosa del Zújar con mermeladas de la finca

Comenzamos...

Salpicón de marisco y buey de mar manzana y aliño clásico

Consomé de pichón clarificado con estofado de setas de temporada

Del mar

Langostino jumbo a la plancha con salsa de calabaza y salsa de chalota

Granizado cremoso de mandarina de temporada con blue tropic azucarado

Carne

Solomillo de cerdo al estilo Wellington con portobello y jugo ligado de tinto extremeño

Algo dulce

Cremoso de pistacho y chocolate blanco

Uvas de la suerte Dulces navideño

100 €



Hotel Cortijo Santa Cruz

Menú Reyes

Compartimos...

Ibéricos de la comarca

Jamón ibérico, caña de lomo, salchichón, chorizo y queso curado

Pimientos del piquillo rellenos de gamba blanca con salsa de espinacas y piñones tostados

Paté de ave con mermelada chutney de frutas

Del mar

Bacalao con graten carbonizado con jugo de chipirón y cebollas moradas

De nuestras dehesas

Solomillo al txacoli con vainas de judías verdes y cremoso de pimentón de la vera

Algo dulce

Pecado de Oriente

Roscón de reyes

60 €





Nochebuena MENÚS

COMPARTE MOMENTOS INOLVIDABLES



RESERVA TU MESA

924 810 005

ventas@hotelvegasaltas.com



Menú 1

ENTRANTE

CANELÓN DE CARRILLERA AL AROMA
DE FOIE

DEL MAR

DORADA A LA PARRILLA SOBRE
ESCALIVADA DE VERDURAS

DE LA TIERRA

BROCHETA DE SOLOMILLO DE CERDO
CON BACON Y VERDURITAS

BROCHE DULCE

MUERTE POR CHOCOLATE CON HELADO
DE VAINILLA

BEBIDA

BODEGAS PAIVA
AGUA MINERAL, REFRESCOS, CERVEZA

INCLUYE CAFÉ Y PAN

PVP
43€



924 810 005
ventas@hotelvegasaltas.com



Menú 2



APERITIVOS DE BIENVENIDA

TOSTA DE BACALAO AHUMADO CON SALMOREJO Y JAMÓN
TOSTA DE CARPACCIO DE FOIE CON QUESO CREMA
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO, ESPINACAS CON
PIÑONES Y PATATERA PICANTE
VASITO DE BACALAO DORADO
CAZUELITA DE ARROZ MELOSO CON SETAS

DEL MAR

SALMÓN AL QUESO DE LA SERENA
SOBRE HOJALDRE DE VERDURITAS

DE LA TIERRA

CARRILLERAS DE CERDO A LA CANELA
CON PATATAS PANADERAS

BROCHE DULCE

CRÊME BRÛLÉE CON HELADO DE TURRÓN

BEBIDA

BODEGAS PAIVA
AGUA MINERAL, REFRESCOS, CERVEZA

INCLUYE CAFÉ Y PAN

PVP
45€



924 810 005
ventas@hotelvegasaltas.com



Menú 3

ENTRANTE

SURTIDO DE IBÉRICOS (JAMÓN IBÉRICO,
LOMO IBÉRICO, TORTA DE LA SERENA)

DEL MAR

BACALAO CON CREMA DE NARANJA Y
SALSA MIEL Y MOSTAZA

DE LA TIERRA

SOLOMILLO DE CERDO ESCALOPADO ACOMPAÑADO
RAGOUT DE SETAS Y PATATA ESTILO LATKE

BROCHE DULCE

TARTA DE QUESO LA VIÑA CON HELADO
DE VAINILLA

BEBIDA

BODEGAS PAIVA
AGUA MINERAL, REFRESCOS, CERVEZA

INCLUYE CAFÉ Y PAN

PVP
48€



924 810 005
ventas@hotelvegasaltas.com



Menú 4



ENTRANTE

ROLLITO DE GAMBAS E IBÉRICO CON QUESO CREMA Y COULIS DE FRAMBUESA

DEL MAR

ROSA DE SALMÓN CON SALSA CARBONARA

DE LA TIERRA

MILHOJAS DE PRESA IBÉRICA CON PIÑA CONFITADA Y QUESO BRIE CUBIERTA DE SALSA DE ESTRAGÓN

BROCHE DULCE

TARTA OREO CON HELADO DE NATA

BEBIDA

BODEGAS PAIVA
AGUA MINERAL, REFRESCOS, CERVEZA

INCLUYE CAFÉ Y PAN

PVP
53€



924 810 005
ventas@hotelvegasaltas.com



Menú 5

ENTRANTE

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE MERLUZA CON SALSA DE PIMIENTO ITALIANO

DEL MAR

MARISCADA

DE LA TIERRA

ABANICO DE CERDO AL OPORTO CON CREMA DE BONIATO Y PATATAS DUQUESA

BROCHE DULCE

PARFAIT DE PIÑONES CON HELADO DE CHOCOLATE

BEBIDA

BODEGAS PAIVA
AGUA MINERAL, REFRESCOS, CERVEZA

INCLUYE CAFÉ Y PAN

PVP
65€



924 810 005
ventas@hotelvegasaltas.com



MENÚ NAVIDAD, AÑO NUEVO Y REYES

PRIMER PLATO. (a elegir)

*Ensalada de cogollos de Tuleda con
presa ibérica confitada.

*Surtido de ibéricos

SEGUNDO PLATO. (a elegir)

*Salmón relleno con crema de puerros y
langostinos

*Secreto ibérico al Pedro Ximénez y
patatas panaderas

POSTRES. (a elegir)

*Tarta de la abuela.

*Tarta muerte por chocolate.

*Tarta de queso.

BODEGA

Vino lengua azul

Vino rueda semi dulce

Cerveza Amstel de barril

Refrescos, agua mineral, café...

35 €

HOTEL VERACRUZ



MENÚ NAVIDAD, AÑO NUEVO Y REYES

MENÚ INFANTIL

Pechuga empanada

Croquetas

Calamares

Patatas fritas

POSTRE

Tarta de la abuela

Tarta muerte por chocolate

Bebida



15 €



HOTEL VERACRUZ

Nº 1



Menú de
Navidad Picoteo

Los fogones de Salvador

Platos al centro
(Para cada 4 personas)

Surtido de Embutidos
Ensalada Templada de Solomillo
Surtido de Quesos Fritos
Croquetas Variadas
Calamares
Solomillo al Queso

Postre

Tarta de Zanahoria con Nueces

Incluye toda la bebida durante el servicio

29.90 €



Menú de
Navidad 1

Los fogones de Salvador

Platos al centro
(Para cada 4 personas)

Surtido de Ibéricos
Bacalao Dorado con Queso y Virutas de Jamón
Croquetas Surtidas (3 unds. por persona)

Cambio de Paladar
Sorbete de Mango

Plato Individual por persona
Solomillo al Queso con Papas y Pimientos
Lubina a la Espalda con Verduritas

Postre
Tarta de Zanahoria con Nueces

Café y Chupito

Incluye toda la bebida durante el servicio

31.90 €



Nº 3



Menú de

Navidad 2

Los fogones de Salvador

Platos al centro
(Para cada 4 personas)

Ensalada de Pulpo
Jamón, Lomo y Queso de Oveja
Surtido de Croquetas (3 unds. por persona)
Torreznos de Soria en Dados (280 grs. x 4 personas)

Cambio de Paladar
Sorbete de Mango

Plato Principal (a elegir)

Crep de Vieiras y Gambas con Crema de Marisco
Solomillo al Queso con Foie
Bacalao Gratinado
Lagarto de Cerdo

Postre

Tarta de Queso Lotus con Helado de Frambuesa

Incluye toda la bebida durante el servicio y café

38.90 €



Menú de
Navidad 3

Los fogones de Salvador

Platos al centro
(Para cada 4 personas)

Surtido de Ibéricos
Surtido de Quesos Fritos con Salsa de Mango Habanero
Bacalao Dorado con Salsa de Queso y Virutas de Jamón
Gambas y Langostinos

Cambio de Paladar
Sorbete de Mango

Plato Individual por persona

Canelón de Carne Asada
Solomillo al Queso con Foie
Entrecott de Ternera
Bacalao Gratinado
Salmón al Queso

Postre

Crep de Turrón con Helado Lotus

Incluye toda la bebida durante el servicio y café

42.90 €





ESPARTERÍA
RESTAURANTE

MENÚ PARA GRUPOS N^o1

PRIMER PLATO (ENTRAN TODOS SON INDIVIDUALES)

- SURTIDO DE IBÉRICOS (JAMÓN , QUESO Y LOMO)
- SURTIDO DE CROQUETAS CASERAS (JAMÓN Y POLLO)

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON PATATAS Y PIMIENTOS
- LUBINA A LA ESPALDA CON VERDURITAS DE TEMPORADA

POSTRE

- ÁRBOL DE NAVIDAD CON BOMBONES HELADOS

(BIZCOCHO SUAVE DE CACAO CON CAPAS DE MOUSES DE TURRÓN ACOMPAÑADAS DE UN CRUJIENTE CRUMBLE Y TURRÓN .

INCLUYE :TODA LA BEBIDA DURANTE EL SERVICIO DE COMIDAS
(CERVEZA , REFRESCOS AGUA)

VINO TINTO: HUELLA DE TESSANTE
VINO BLANCO SEMIDULCE :HADAS
VINO BLANCO:BRISA DE OTOÑO

LOS SEGUNDOS PLATOS SE TIENEN QUE CONFIRMAR 1 SEMANA ANTES

TELEFONO DE RESERVAS :646 50 62 13 (PABLO)



30,00€



ESPARTERÍA
RESTAURANTE

MENÚ PARA GRUPOS N^o2

PRIMER PLATO (ENTRAN TODOS SON INDIVIDUALES)

- SURTIDO DE IBÉRICOS (JAMÓN , QUESO Y LOMO)
- SURTIDO DE CROQUETAS (RABO TORO , JAMON , SETAS)
- TARTAR DE VIEIRA CON AGUACATE

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- CARRILLERA DE CERDO CONFITADA CON GRATEN DE PATATAS CON BOLETUS
- SECRETO IBERICO DE BELLOTA CON GRATEN DE PATATAS CON BOLETUS
- LUBINA A LA ESPALDA CON ATADILLO DE ESPARRAGOS VERDES Y BEICON
- LOMO DE BACALAO CON ATADILLO DE ESPARRAGOS VERDES Y BEICON

POSTRE

- ÁRBOL DE NAVIDAD CON BOMBONES HELADOS

(BIZCOCHO SUAVE DE CACAO CON CAPAS DE MOUSES DE TURRÓN ACOMPAÑADAS DE UN CRUJIENTE CRUMBLE Y TURRÓN .

INCLUYE : TODA LA BEBIDA DURANTE EL SERVICIO DE COMIDAS
(CERVEZA , REFRESCOS AGUA)

VINO TINTO: HUELLA DE TESSANTE

VINO BLANCO SEMIDULCE : HADAS

VINO BLANCO: BRISA DE OTOÑO

LOS SEGUNDOS PLATOS SE TIENEN QUE CONFIRMAR 1 SEMANA ANTES

TELEFONO DE RESERVAS : 646 50 62 13 (PABLO)



40,00€



ESPARTERÍA
RESTAURANTE

MENÚ PARA GRUPOS N^o3

PRIMER PLATO (ENTRAN TODOS SON INDIVIDUALES)

- SURTIDO DE IBÉRICOS (JAMÓN ,QUESO Y LOMO)
- ENSALADA DE RULO DE CABRA CON TOMATES CHERRY Y FRUTAS PASAS
- CANELONES DE CARNE CON QUESO IDIAZABAL

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- COCHINILLO CONFITADO CON GRATEN DE PATATAS CON BOLETUS
- PLUMA IBERICA DE BELLOTA CON GRATEN DE PATATAS CON BOLETUS
- HOJALDRE RELLENO DE SALMON CON ATADILLO DE ESPARRAGOS VERDES Y BEICON
- RODABALLO CON ATADILLO DE ESPARRAGOS VERDES Y BEICON

POSTRE

- ÁRBOL DE NAVIDAD CON BOMBONES HELADOS

(BIZCOCHO SUAVE DE CACAO CON CAPAS DE MOUSES DE TURRÓN ACOMPAÑADAS DE UN CRUJIENTE CRUMBLE Y TURRÓN .

INCLUYE :TODA LA BEBIDA DURANTE EL SERVICIO DE COMIDAS
(CERVEZA , REFRESCOS AGUA)

VINO TINTO: HUELLA DE TESSANTE
VINO BLANCO SEMIDULCE :HADAS
VINO BLANCO:BRISA DE OTOÑO

LOS SEGUNDOS PLATOS SE TIENEN QUE CONFIRMAR 1 SEMANA ANTES

TELEFONO DE RESERVAS :646 50 62 13 (PABLO)



45,00€

MESÓN LOS BARROS

Centro de Mesa:

- Surtido de Ibéricos Jamón y Lomo.
- Calamares Fritos.
- Bacalao Dorado.

2º Plato: (a elegir)

- Presa de Cerdo.
- Solomillo con Salsa de Queso.
- Dorada a la Espalda con Ensalada de Pimientos.
- Merluza en Salsa.

Postre.

- Mousse de Caramelo con Chocolate.
- Café. Licor.

Bebidas.

- Agua, Cerveza y Refrescos
- Vinos:
 - TINTO: D.O.Ribera del Guadiana.
 - BLANCO: Semidulce.

35.- €.

COMBINADOS A 4,50 EUROS
REFRESCOS Y LICORES A 2 EUROS

MESÓN LOS BARROS

1º Plato:

- Surtido de Ibéricos con Cuña de Queso de la Serena.

2º Plato:

- Hojaldre de Queso de Cabra con suave relleno de Espinacas.

Centro de Mesa:

- Cazuela de Bacalao Gratinado con Pasas y Piñones.

3º Plato: (a elegir)

- Pluma de Ibérico con Graten de Patatas y Pimientos.
- Entrecot de Ternera a la Parrilla.
- Lubina al Aroma del Ajo Limón.
- Salmón sobre Charco de Queso y Manojillo de Espárragos.

Postre.

- Tarta de Queso con Frambuesas, Frutos Rojos y Pistachos.
- Café. Licor.

Bebidas.

- Agua, Cerveza y Refrescos
- Vinos:
 - TINTO: Crianza.
 - BLANCO: Semidulce.

43.- €.

COMBINADOS A 4.50 EUROS REFRESCOS Y LICORES 2 EUROS.

MESÓN LOS BARROS

1º Plato:

- Surtido de Ibéricos con Cuña de Queso de la Serena.

2º Plato:

- Crujiente de Langostinos y Verduritas con Salsa Los Barros.

Centro de Mesa:

- Croquetas de rabo de Toro.
- Delicias de Cochinillo con Manzana Verde.

3º Plato: (a elegir)

- Solomillo de Ternera con Fua de Pato.
- Rape en Salsa Verde con Almejas y Gambas.

Postre.

- Crocanti Supremo de Chocolate.
- Café. Licor.

Bebidas.

- Agua, Cerveza y Refrescos
- Vinos:
 - TINTO: Crianza.
 - BLANCO: Semidulce.

50.- €.

COMBINADOS A 4.50 EUROS REFRESCOS Y LICORES 2 EUROS.

MENÚ 35 €

PRIMERO

SURTIDO EXTREMEÑO CON CUÑA LA SERENA

SEGUNDO

CREPES DE VIEIRAS Y GAMBAS

TERCERO

SOLOMILLO AL PEDRO XIMÉNEZ

POSTRE

TARTA DE QUESO CON HELADO

¡AHORA SEVA!

MENÚ 40 €

PRIMERO

SURTIDO EXTREMEÑO CON CUÑA LA SERENA

SEGUNDO

CRUJIENTE DE BOLETUS

TERCERO

PLUMA AL QUESO DE LA SERENA

POSTRE

OREO CON HELADO DE VAINILLA

¡AHORA SEVA!



MENÚS NAVIDADES 2024/2025

JEFE DE COCINA: JULIO CÉSAR LOSPITAO
SUMILLER: DANIEL SÁNCHEZ LOSPITAO

Estimados Señores,

Dada la proximidad de las fechas navideñas que nos acechan, desde Restaurante Quinto Cecilio, hemos elaborado una serie de menús especiales que, esperamos sean de su agrado.

Como bien sabrán, nuestro Restaurante se caracteriza por la calidad de su servicio y de su cocina, por su buen hacer, y por mimar a sus clientes.

Pueden intercambiar los platos que deseen y personalizar su propio Menú, e incluso si no fueran de su agrado, con la ayuda de nuestro chef Julio César Lospitao, estará encantado en atenderles y junto con ustedes harán su propio e irrepetible Menú.

Por último, también contamos con el Hotel Rural Quinto Cecilio**** y Apartamentos Rurales Quinto Cecilio****, que estarán a su disposición, y donde podrán pasar una agradable estancia, pues hemos puesto todo nuestro cariño para que os sintáis como en vuestra casa.

Atentamente,

La Dirección.



QUINTO CECILIO
hotel rural - restaurante

Menú 1

Haciendo un homenaje al Restaurante "Quinto Cecilio" y ejecutado por nuestro chef Julio César Lospitao, que os deleita con una degustación de sus arroces más emblemáticos, suyos desde su inicio en el apasionante mundo de la cocina. Su andadura en la cocina empezó en 1996 hasta hoy, 2024.

MENÚ DEGUSTACIÓN DE ARROCES

MENÚ MÍNIMO 4 PAX

(A COMPARTIR):

MELOSOS:

ARROZ CON BOLETUS EDULIS Y FOIE DE PATO

ARROZ CON ALMEJAS FINAS O DE CARRIL

**

RISOTTOS:

ARROZ CON CARRILLERA DE IBÉRICO

ARROZ CON CARABINEROS

**

CALDOSOS:

ARROZ CON LIEBRE

ARROZ CON BOGAVANTE

**

PREPOSTRE: SORBETE DE LIMÓN

**

POSTRE:

COULANT DE PISTACHO CON SU SORBETE DE FRAMBUESA

**

Bodega: Vino Blanco "Arrebujao, Quinto Cecilio, Bodegas Castúo Wines", Vino Tinto "Arrebujao, Quinto Cecilio, Bodegas Castúo Wines", Refrescos, Cervezas, Agua Mineral, Café y Cava

**

PRECIO: 50,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)



QUINTO CECILIO
hotel rural - restaurante

Menú 1

CON ARMONÍA DE CUATRO VINOS:

BARCO DEL CORNETA, LA SECA, VALLADOLID
**

UNANIMOUS SANTA CRUZ, ALBILLO MAYOR, RIBERA DEL DUERO
**

LA MIRA, JORGE DE LAS HERAS, RIBERA DEL DUERO
**

THE CHOCOLATE BLOCK, SUDÁFRICA
**

PRECIO: 40,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)*

***ESTA ARMONÍA SE SIRVE JUNTO CON EL MENÚ NÚMERO 1
PRECIO APARTE DEL IMPORTE DEL MENÚ**



QUINTO CECILIO
hotel rural - restaurante

Menú 2

APERITIVO "QUINTO CECILIO"

**

CENTROS DE MESA:

LOMO DOBLADO

Mejor Lomo del Mundo 2024, Señorío de Montanera

ENSALADA DE BOGAVANTE NACIONAL GALLEGO

**

VASITO DE MELÓN Y MENTA

**

SEGUNDO A ELEGIR:

MEDIA LANGOSTA AL HORNO CON SALSAS AMÉRICA

Ó

SOLOMILLO DE BUEY CON FOIE DE PATO

**

POSTRE:

TOCINILLO DE CIELO VINTAGE

**

Bodega: Vino Blanco "Cucu Cantaba la Rana, Verdejo", Vino Tinto "Arrebujao, Quinto Cecilio, Bodegas Castúo Wines", Refrescos, Cervezas, Agua Mineral, Café y Cava

**

PRECIO: 52,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)



QUINTO CECILIO
hotel rural - restaurante

Menú 3

APERITIVO "QUINTO CECILIO"

**

CENTROS DE MESA:

CARPACCIO DE SOLOMILLO DE RETINTO, PARMESANO Y PAN DE AJO

ENSALADA TIBIA DE BACALAO AL PIL-PIL

LAGONTINOS TIGRE DE SANLÚCAR COCIDOS

**

VASITO DE CHOCOLATE Y MENTA

**

CARRILLERAS DE IBÉRICO CON PURÉ DE TRUFA Y VINO TINTO DEL RIBERA DEL
GUADIANA

**

POSTRE:

VOLCÁN EN ERUPCIÓN DE FRUTOS ROJOS, MOUSSE DE CHOCOLATE Y LAVA DE TIERRA
BLANCA

Bodega: Vino Blanco "Cucu Cantaba la Rana, Verdejo", Vino Tinto "Viña Sastre, Rafael
Sastre", Refrescos, Cervezas, Agua Mineral, Café y Cava

**

PRECIO: 54,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)



QUINTO CECILIO
hotel rural - restaurante

Menú 4

APERITIVO "QUINTO CECILIO"

**

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN MANTECA DE CERDO IBÉRICO

**

CENTROS DE MESA:

VENTRESCA DE SALMÓN AHUMADO Y ANGUILA AHUMADA

RISOTTO DE CARABINEROS

**

VASITO DE MARACUYÁ

**

SEGUNDO A ELEGIR:

BACALAO AL PIL-PIL

Ó

PRESA DE IBÉRICO CON SALSA DE OSTRAS

**

POSTRE:

CREPPE RELLENO DE HELADO DE TURRÓN Y SALSA CALIENTE DE CAFÉ ARÁBICO

**

Bodega: Vino Blanco "Real Arbás, Castilla y León", Vino Tinto "López de Haro, Crianza, Rioja", Refrescos, Cervezas, Agua Mineral, Café y Cava

**

PRECIO: 56,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)



QUINTO CECILIO
hotel rural - restaurante

Menú 5

APERITIVO "QUINTO CECILIO"

**

VIEIRA RELLENA GRATINADA

**

HOJALDRE RELLENO DE CRIADILLAS DE TIERRA, ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y CREMA DE BOLETUS EDULIS

**

VASITO DE KIWI AMARILLO

**

ARROZ CON BOGAVANTE NACIONAL

**

POSTRE:

BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO, NUECES DE CALIFORNIA, PASAS Y CREMOSO
HELADO DE GALLETAS

**

Bodega: Vino Blanco "Arrebujao, Quinto Cecilio, Bodegas Castúo Wines", Vino Tinto "Arrebujao, Quinto Cecilio", Bodegas Castúo Wines", Refrescos, Cervezas, Agua Mineral, Café y Cava

**

PRECIO: 58,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)



QUINTO CECILIO
hotel rural - restaurante

Menú 6

APERITIVO "QUINTO CECILIO"

**

CROQUETÓN DE BACALAO CON MOUSSE DE ALI-OLI

**

CENTRO DE MESA:

CESTOS DE MARISCO

LANGOSTINOS TIGRE, GAMBAS BLANCAS, CIGALAS Y PATAS DE CANGREJO

**

VASITO DE YUZU

Cítrico Japonés

**

CODILLO DE CERDO IBÉRICO DE LA DEHESA EXTREMEÑA EN SU JUGO

**

POSTRE:

TARTITA CALIENTE DE MANZANA CON SU HELADO DE LECHE MERENGADA

**

Bodega:Vino Blanco "Arrebujao, Quinto Cecilio, Bodegas Castúo Wines", Vino Tinto "Arrebujao, Quinto Cecilio, Bodegas Castúo Wines", Refrescos, Cervezas, Agua Mineral, Café y Cava

**

PRECIO: 65,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)



QUINTO CECILIO
hotel rural - restaurante

Menú 7

APERITIVO "QUINTO CECILIO"

**

CENTROS DE MESA:

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GRAN RESERVA "JOSELITO"

TABLA DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES

VASITO DE MELÓN Y MENTA

**

PALETILLA DE CORDERO LECHAL "MERINOSPAIN"

**

POSTRE:

ESFERA DE LIMÓN RELLENA DE TOFFEE Y SALSA DE VAINILLA

**

Bodega: Vino Blanco "Cucu Cantaba la Rana, Verdejo", Vino Tinto "Viña Sastre, Rafael Sastre, Ribera del Duero", Refrescos, Cervezas, Agua Mineral, Café y Cava

**

PRECIO: 66,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)



QUINTO CECILIO
hotel rural - restaurante

Menú 8

APERITIVO "QUINTO CECILIO"

**

CENTROS DE MESA:

CAMARÓN (KISKILLA) GALLEGO

PULPO A LA GALLEGA

ALMEJAS "QUINTO CECILIO"

**

VASITO DE CEREZA DEL JERTE

**

CRUJIENTE DE COCHINILLO EN SU JUGO

**

POSTRE:

HOJALDRE RELLENO DE NATA, CREMA CATALANA Y SALSA DE VAINILLA CON SU SORBETE DE LIMÓN

**

Bodega: Vino Blanco "Real Arbás, Castilla y León", Vino Tinto "Viña Puebla, Selección",
Refrescos, Cervezas, Agua Mineral, Café y Cava

**

PRECIO: 68,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)

QUINTO CECILIO

hotel rural - restaurante

CENAS ESPECIALES
13, 14, 20 Y 21 DICIEMBRE
2024

Menu

HOJALDRE RELLENO DE RUBIA GALLEGA



TABLA DE IBÉRICOS Y TORTA DE LA SERENA



MARISCADA INDIVIDUAL

(Langostinos, Gambas Blancas de Huelva y Pata de Cangrejo)



VASITO DE MARACUYÁ



SOLOMILLO DE IBÉRICO CON CREMA DE CHALOTA
CARAMELIZADA Y CHIPS VEGETALES

(Yuca, Batata, Zanahoria, Boniato y Remolacha)



POSTRE:

CARROT CAKE, MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y GELATINA
DE FRUTOS ROJOS

BODEGA:

VINO BLANCO "REAL ARBÁS"

VINO TINTO "VIÑA PUEBLA, SELECCIÓN"

REFRESCOS, AGUA MINERAL, CAFÉ Y CAVA



PRECIO:: 70,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)

Notas:

Incluido en el precio del cubierto 4 horas de barra libre amenizada por "OKFIESTA"
(Menú vigente sólo para las cenas de los días 13, 14, 20 y 21 de Diciembre de 2024)

Aforo limitado

Restaurante Quinto Cecilio se reserva el derecho de anular el evento de los días señalados
por falta de aforo

COMIDA DE NAVIDAD 2024

Menu

FLOR DE ALCACHOFA "QUINTO CECILIO"



ROLLITO DE WAGYU (KOBÉ) Y CREMA DE PEDRO XIMÉNEZ



CARPACCIO DE VIEIRAS, AOVE "ORO MERINO" AL AJILLO Y
MAHONESA DE LIMA



VASITO DE MELÓN Y MENTA



ARROZ CON BOGAVANTE NACIONAL



POSTRE:

ESFERA DE LIMÓN RELLENA DE TOFFEE Y SALSA DE VAINILLA

BODEGA:

VINO BLANCO "REAL ARBÁS, CASTILLA Y LEÓN"
VINO TINTO "VIÑA PUEBLA, SELECCIÓN"
REFRESCOS, CERVEZAS, AGUA MINERAL, CAFÉ Y CAVA

PRECIO: 50,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)

Menú válido para la comida del día 25 de Diciembre de 2024

Aforo limitado

Restaurante Quinto Cecilio se reserva el derecho de anular dicho Menú por falta de aforo

COMIDA DE AÑO NUEVO 2025

Menu

FLOR DE ALCACHOFA "QUINTO CECILIO"



CREMOSO DE BOLETUS EDULIS, YEMA EN SOJA Y FOIE DE PATO



LOMO DE BACALAO DE PIEL NEGRA AL PIL-PIL



VASITO DE MELÓN Y MENTA



PALETILLA DE CORDERO LECHAL "MERINOSPAIN"



POSTRE:

CREPPE RELLENO DE HELADO DE TURRÓN Y SALSA CALIENTE DE
CAFÉ ARÁBICO

BODEGA:

VINO BLANCO "REAL ARBÁS, CASTILLA Y LEÓN"
VINO TINTO "VIÑA PUEBLA, SELECCIÓN"
REFRESCOS, CERVEZAS, AGUA MINERAL, CAFÉ Y CAVA

PRECIO: 50,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)

Menú válido para la comida del día 01 de Enero de 2025

Aforo limitado

Restaurante Quinto Cecilio se reserva el derecho de anular dicho Menú por falta de aforo

COMIDA DE REYES 2025

Menu

COFRE DE RETINTO Y CREMA DE BOLETUS EDULIS



TABLA DE IBÉRICOS Y TORTA DE LA SERENA



MARISCADA INDIVIDUAL

(Langostinos Tigre, Gambas Blancas y Patas de Cangrejo)



TARRITO DE MELÓN Y MENTA



**PRESA DE IBÉRICO DE LA DEHESA EXTREMEÑA CON PIMIENTA
ROSA, VERDE Y NEGRA**



POSTRE:

**PIRÁMIDE DE BUÑUELOS DE VIENTO RELLENA DE CREMA
CATALANA Y TURRÓN**

BODEGA:

VINO BLANCO "REAL ARBÁS, CASTILLA Y LEÓN"

VINO TINTO "VIÑA PUEBLA, SELECCIÓN"

REFRESCOS, CERVEZAS, AGUA MINERAL, CAFÉ Y CAVA

PRECIO: 50,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)

Menú válido para la comida del día 06 de Enero de 2025

Aforo limitado

Restaurante Quinto Cecilio se reserva el derecho de anular dicho Menú por falta de aforo

MENÚ DE NAVIDAD Nº1

ENTREMESES INDIVIDUAL

Jamón Ibérico
Caña de Lomo Ibérico
Torta de la Serena
Tosta de Lomo de la Orza

PARA COMPARTIR

Revuelto campero
Croquetas de Jamón

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Para más de 10 comensales elegir con antelación

Lubina a la Espalda
Lomo de Bacalao con tomate
Carrillera de Cerdo Estofada
Abanico de Cerdo Ibérico a la brasa

POSTRE

Milhoja rellena de nata

BEBIDAS

Vino Tinto Rioja
Vino Blanco Verdejo Rueda
Agua Mineral, Cervezas y Refrescos
Café y chupito

PVP POR PERSONA : 40,00€ IVA INCLUIDO

MENÚ DE NAVIDAD Nº2

CENTRO DE MESA

Jamón Ibérico
Lomo de la Orza
Ensalada de pimientos con ventresca
Huevos rotos con gulas y patatas paja
Langostinos hervidos

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Para más de 10 comensales elegir con antelación

Bacalao Gratinado
Salmón al Queso de la Serena
Entrecot de ternera a la brasa
Lagarto a la pimienta
Arroz con boletus y carrillera

POSTRE

Milhoja rellena de nata

BEBIDAS

Vino Tinto Rioja
Vino Blanco Verdejo Rueda
Agua Mineral, Cervezas y Refrescos
Café y chupito

PVP POR PERSONA : 45,00€ IVA INCLUIDO

Menú 1

DE PRIMERO

JAMÓN IBÉRICO, LOMO IBÉRICO Y
TORTA DE LA SERENA.

DE SEGUNDO

LOMO DE LUBINA DE ESTERO NACIONAL
CON VERDURAS AL WOK.

DE TERCERO

MUSLO DE PATO CONFITADO Y ASADO,
CREMOSO DE BONIATO Y NARANJA.

POSTRE

LINGOTE DE CHOCOLATE, CARAMELO Y AVELLANA.

BEBIDA

CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL, REFRESCOS,
AGUA Y CAFÉ.

BODEGA

HUELLAS DE CRIANZA DEL 2022
VERDEJO 100% BRISA DE OTOÑO
FRIZZANTE VERDEJO HADAS.

P.V.P 44.00€
Por Persona

Menú 2

DE PRIMERO

BAO DE TORO, PEPINO Y SIRACHA.

DE SEGUNDO

LOMO DE BACALAO GRATINADO CON
SALSA DE PERIQUITO.

DE TERCERO

LINGOTE DE COSTILLA ASADA Y DESHUESADA CON
VERDURAS ACEVICHADAS Y VINAGRETA JAPONESA.

POSTRE

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO E INTERIOR
DE FRUTOS DEL BOSQUE.

BEBIDA

CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL, REFRESCOS,
AGUA Y CAFÉ.

BODEGA

BALANCINES GOLD CRIANZA DEL 2019
VERDEJO 100% BRISA DE OTOÑO
FRIZZANTE VERDEJO HADAS.

P.V.P 46.50€
Por Persona

Menú 3

ENTRANTE

SAM DE TARTAR DE ATÚN ROJO Y JAMÓN IBÉRICO.

DE PRIMERO

VIEIRA GRATINADA AL CARBÓN.

DE SEGUNDO

DORADA DE ESTERO NACIONAL AL PAPILOTE.

DE TERCERO

SECRETO IBÉRICO EN DOS COCCIONES, SALSA DE FRUTOS ROJOS CON PUERRO Y TOMATILLO ASADO CON SOJA

POSTRE

HABA DE CHOCOLATE.

BEBIDA

CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL, REFRESCOS, AGUA Y CAFÉ.

BODEGA

CARRAMIMBRE ROBLE
VERDEJO 100% BRISA DE OTOÑO
FRIZZANTE VERDEJO HADAS.

P.V.P 50.00€
Por Persona



Navidades M Manila

MENÚ ESPECIAL

TABLA DE IBÉRICOS DE
EXTREMADURA CON TORTA DE
LA SERENA

LOMO DE BACALAO CON
COSTRA DE ALI-OLI DEL
PIQUILLO AL HORNO

Sorbete Especial de la Casa Manzana Verde

CARRILLERA IBÉRICA AL VINO
TINTO CON GUARNICION DE LA
CASA M.M.

POSTRE DE LA CASA

Una consumición, pan, café

36 €

café-bar
La Señal

CAFÉ BAR LA SEÑAL

c/ Manzanedo & c/ Roble, en Don Benito

673 42 15 52



CAFETERÍA CHURRERÍA LA LUNA

Avda. Alonso Martín, 49, en Don Benito

647 51 57 24



PIZZERÍA DE LA PAMPA

c/ San Marcos, 1, en Don Benito

605 93 57 19

BAR
EL TITI

BAR EL TITI

c/ Arrabal, 85, en Don Benito

924 80 49 33



HOTEL SUITE MOMA CENTRO

c/ Viriato, 15, en Villanueva de la Serena

687 28 95 89 / 924 93 79 39

telepizza

TELEPIZZA

c/ Arroyazo, 8, en Don Benito

924 80 80 22



LA HOGUERA

Centro de Ocio Las Cumbres, en Don Benito

655 25 22 66



MANDUKAR

Plaza de España, 6, EN Villanueva de la Serena

924 04 15 63



CANDELA

Plaza España, 5, en Don Benito

924 81 36 09



Cervecería
Gambrinus

GAMBRINUS

Plaza Virgen de Guadalupe, 14, en Don Benito

924 81 23 73



GARCIA CAMACHO CAFETERÍA

P.I. «San Isidro», 48, Radial, en Don Benito

628 388 338



RESTAURANTE CASA JULIO

c/ Trajano, 2, en Zalamea de la Serena

924 78 06 38 / 630 53 29 75



Apyme

VEGAS ALTAS • LA SERENA

LES DESEA

**Feliz
Navidad**