



La
FLOR
De La
CANDELA

FOOD & DRINKS

ESPECIAL MENÚ NAVIDAD

Calidad que se saborea a fuego lento

En nuestro restaurante en Monesterio puedes disfrutar de una experiencia culinaria total, una gastronomía basada en la extraordinaria calidad de las materias primas de Extremadura: derivados del cerdo ibérico criado en la dehesa, cordero, deliciosos quesos y tortas, pimentón de La Vera, aceites de oliva, miel y buenos vinos.



Gluten



Sulfitos



Crustáceos



Huevo



Pescado





Leche




Menú 1


42€ IVA incluido

Entrantes


Empanada ibérica con dátiles y patatas  

Pavías de bacalao a la cerveza de Monesterio y croquetas cremosas de jamón  

Langostinos con bacón al oloroso seco   

Revuelto de prueba de matanza 

Primer plato

Lomo de bacalao al pil pil con verdura 

Segundo plato

Medallón de solomillo de cerdo al vino blanco con jamón

Postre


Mousse de limón 



Bebida incluida: cerveza de barril, refrescos, Tinto (Pago de Balancines), Blanco (Viña la Pelina o Viña Puebla).



Menú 2


48€ IVA incluido

Entrantes


Jamón, triedros de queso de oveja y salchichón ibérico de la dehesa 

Frito variado: choco y adobo de cazón  


Revuelto de bacalao dorado  

Queso frito con mermelada de pimientos rojos 



Primer plato

Pastel de queso crema con pimientos del piquillo y boquerones en vinagre   

Segundo plato

Stick de presa ibérica de la dehesa al Pedro Ximénez 

Postre


Brownie de chocolate y nueces con helado de turrón  


Bebida incluida: cerveza de barril, refrescos, Tinto (Pago de Balancines), Blanco (Viña la Pelina o Viña Puebla).

Menú 3

55€ IVA incluido



Entrantes

Langostinos de trasmallo de Sanlúcar 




Zamburiñas a la plancha con salsa alicantina 

Revuelto de patatas con trufa y foie de la dehesa

Croquetas cremosas de jamón ibérico  

Gambas de leche con pimientos asados y yema de huevo  



Primer plato

Crepes de patatas y pulpo al pimentón de La Vera con alioli negro   

Segundo plato

Presa ibérica a la brasa especiada

Postre

Semifrío de chocolate con naranja amarga y crocantis de almendra  

Bebida incluida: cerveza de barril, refrescos, Tinto (Pago de Balancines), Blanco (Viña la Pelina o Viña Puebla).

La
FLOR
De La
CANDELA

FOOD & DRINKS



HOTELES
DESCONECTA2

#youcanliveoryoucanbe

www.hotelesdesconecta2.com

Información y reservas:

☎ (+34) 924 292 000

📱 (+34) 679 697 997

✉ reservas@hotelesdesconecta2.com

