

Menú Degustación

1

Aperitivo del día

Appetizer of the day

Mojama de atún con almendras

Salt-cured tuna with toasted almonds

Tiradito de lubina

Peruvian-style sea bass sashimi (thinly sliced raw fish)

Niguiiri de solomillo ibérico

Iberian pork sirloin nigiri sushi

Ssam de lagarto ibérico

Iberian pork 'lizard' ssam (Korean-style lettuce wrap filled with meat from a long and narrow cut of pork found between the ribs and the loin)

Costilla de ternera glaseada con patatas trufadas

Glazed beef rib with truffled potatoes

Flan de chocolate blanco con helado

White chocolate crème caramel served with ice cream

Acompañado por cava de nuestra tierra y maridado con una selección

de 4 vinos de Pago de las Encomiendas

Served with Extremaduran cava (sparkling wine) and paired with a selection of 4 wines from our winery Pago de las Encomiendas

Incluye agua, pan y café

Water, bread and coffee are included in the price

75,00 €

Menú Degustación

2

Aperitivo del día

Appetizer of the day

Bacalao, migas extremeñas y jamón ibérico

Extremaduran fried breadcrumbs with salt cod and iberian ham

Pulpo panko con mahonesa chili

Panko-coated octopus served with chilli mayonnaise

Tartar de presa ibérica y panceta curada con salsa de yema curada en soja

Iberian pork shoulder steak and cured pancetta tartare

with soy-marinated egg yolk sauce

Tataki de magret de pato

Japanese-style magret of duck tataki (lightly seared and marinated)

Chuleta de ternera extremeña

Extremaduran veal chop

Tarta de chocolate horneada

Baked chocolate tart

Acompañado por cava de nuestra tierra y maridado con una selección

de 5 vinos de Pago de las Encomiendas

Served with Extremaduran cava (sparkling wine) and paired with a selection of 5 wines from our winery Pago de las Encomiendas

Incluye agua, pan y café

Water, bread and coffee are included in the price

85,00 €

Menú Degustación

3

Aperitivo del día

Appetizer of the day

Surtido ibérico de bellota

Platter of acorn-fed iberian cold cuts

Tartar de atún con aguacate y anacardos

Tuna tartare with avocado and cashew nuts

Carpaccio de Wagyu, queso curado, rúcula y alcaparras

Wagyu carpaccio, cured cheese, rocket and capers

Pad thai de pluma ibérica

Iberian pork flank pad thai

Crepes de carrilleras al Unadir

Savoury crêpes filled with pork cheeks braised in a red wine sauce (made with our red wine Unadir)

3 texturas de chocolate

Chocolate trio

Acompañado por cava de nuestra tierra y maridado con una selección

de 6 vinos de Pago de las Encomiendas

Served with Extremaduran cava (sparkling wine) and paired with a selection of 6 wines from our winery Pago de las Encomiendas

Incluye agua, pan y café

Water, bread and coffee are included in the price

95,00 €