

Tener hambre es como tenazas, es como muerden los cangrejos

Quema, quema y no tiene fuego

El hambre es un incendio frío.

Sentémonos pronto a comer con todos los que no han comido

Pongamos los largos manteles, la sal en los lagos del mundo, panaderías planetarias

Mesas con fresas en la nieve.

Y un plato como la luna en donde todos almorcemos

Por ahora no pido más que la justicia del almuerzo.

Pablo Neruda

Extracto del poema "El Gran Mantel"

Menú degustación "Piconegro"

APERITIVO:

Sardinas de Villagarcía

ENTRANTE:

Tartar de salmón con helado de aceite de oliva

Croquetas de ibérico y marisco

PESCADO:

Brocheta de rapito y gambón al curry

CARNE:

Cochinillo deshuesado con patata confitada

Solomillo con foie y verduritas de temporada

POSTRE:

Tarta de almendra con helado de castaña

Petit four

Precio 68 € por persona

Todos los precios llevan el IVA incluido

Menú degustación especial "Otoño-Invierno"

APERITIVO:

Tosta de mousse de níscolo con panceta ibérica

ENTRANTE:

Falso risotto de calabaza, trompetas de la muerte y parmesano.

PESCADO:

Guiso de corvina y setas con calabaza asada

CARNE:

Timbal de carrillera de ternera, boletus y manzana sobre puré de boniato y salsa de boletus

POSTRE:

Cheese cake de calabaza, yogurt de curry y crumble de castaña

BODEGA:

Copa Marieta D.O. Rías Baixas

Copa Gotas de Habla - V.T. Extremadura

Agua

Café o infusión

Precio 42 € por persona



www.balneariovalledeljerte.com/es-ES/gastronomia.aspx