



Tablao “El Flamenquito”

Todos los fines de semana desde el 16 de Octubre. Música y espectáculo en vivo.

Horario: a partir de las 20:30.

Lugar: Carpa Hotel Balneario Valle del Jerte.
Amplios espacios aforo limitado.

Se recomienda reserva previa

Menú Flamenco:

Entrante + Plato Principal + Postre + Agua y
Vino o Cerveza o Refresco



Viernes y sábados cena

PRECIO MENÚ 24€

Agua, Vino, Cerveza o refresco incluido

Reservas: 927633000



RESTAURANTE
piconegro

¡MADURA, WEE! COCINAMOSSE A FUEGO LENTO!
UNA NUEVA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

Para empezar

Ensalada de pulpo y langostino con aliño de vinagreta marinera

Ensalada de brotes tiernos, salmón ahumado, queso San Simón y vinagreta de cítricos

Ensalada de rulo de cabra con salteado de frutas y vinagreta balsámica

Carpaccio de presa ibérica confitada con rúcula, virutas de queso de oveja curado y vinagreta de mango

Croquetas de ibérico y langostinos hechas en casa

Tosta crujiente de gambones sobre crema tibia de calabaza

Paquetito de confit de pato y setas con salsa trufada de patata y puerro

Lasaña de boletus y trigueros, rallado de parmesano y aceite de pesto

Rulo de pasta bric con bacalao, mejillones y mermelada de tomate



Viernes y sábados cena

PRECIO MENÚ 24€

Agua, Vino, Cerveza o refresco incluido

Reservas: 927633000



Platos principales

Del mar

Atún marinado en mostaza, parmentier de cebolla morada y salteado sitake

Bacalao confitado con olivas negras y fritada de tomate provenzal

Suprema de merluza en salas de espárragos y azafrán con colitas de langostino

Rollito de lubina relleno de setas albardado con panceta ibérica y cebolletas asadas

Suprema de salmón cebolla confitada y mahonesa de tomate seco

Corvina a la Bilbaína con patatas panadera

De la tierra

Entrecot de vaca con patatas al montón

Medallón de pluma ibérica con salsa de orejones y gratén de patata

Solomillo ibérico a baja temperatura con salsa de verduras asadas y patata rustida

Cochinillo confitado al estilo tradicional con patata panadera

Lingote de rabo de vaca sobre crema de boniato con patatas a lo pobre

Carrilleras de ibérico estofadas al vino tinto sobre parmentier y cebolla francesa glaseada

Bodega

Blancos

Pradorey Verdejo D.O. Rueda

Capela de Axis Albariño D.O. Rías Baixas

Primavera Chardonnay V.T. Extrtemadura

Tiara blanco V.T. Extremadura

Attelea Blanco D.O. Ribera del Guadaina

Yllera 5.5 Frizzante V.T. Castilla y León

Tintos

Pradorey Roble D.O. Ribera del Duero

Cuvi Yllera V.T. Castilla y León

Habla de la Tierra V.T. Extremadura

Tiara tinto V.T. Extremadura

Attelea Crianza D.O. Ribera del Guadiana

Crash V.T. Extremadura



Hotel Balneario Valle del Jerte

Viernes y sábados cena

PRECIO MENÚ 24€

Agua, Vino, Cerveza o refresco incluido

Reservas: 927633000



Dulces

Chease cake con mermelada de higo

Charlota de yogur griego y tocino de cielo

Esfera de Ferrero sobre bizcocho de cacao

Tartín de galleta y kínder

Óvalo de tres chocolates

Vasito de café con trufa blanca

Semifrío de fresas y chocolate

Semifrío de limón y chocolate

Vasito de té verde con limón