



Menús de Eventos Especiales



Restaurante "Doña Mariana" Llerena

2018-2019
Despierta tus
SENTIDOS





Bodega Incluida:

Agua Mineral,
Cerveza, Refrescos,
Vino Blanco y
Vino Tinto
"Orgullo de Barros"
D.O Ribera del
Guadiana

Menú de 25 €

ENTRANTES PARA COMPARTIR (ELEGIR 2)

Langostinos cocidos con dos salsas

Surtido de quesos extremeños
con mermeladas y frutos secos

Coca de verduras asadas
con crema de torta Tierra de Barros

Croquetas de Jamón Ibérico Bellota

PRIMER PLATO (Individual)

Ensalada de tomates confitados con vinagreta de
vieiras y mejillones

SEGUNDO PLATO (A elegir previamente)

Lomo de merluza con escalibada de pimientos asados
y gulas al ajillo

Confit de pato sobre patatas pochadas con pera dulce
y reducción balsámica de naranja

POSTRE (Individual)

Brownie de chocolate blanco con helado de pistacho



Bodega Incluida:

Agua Mineral,
Cerveza, Refrescos,
Vino Blanco y
Vino Tinto
"Orgullo de Barros"
D.O Ribera del
Guadiana

Menú de 28 €

ENTRANTES PARA COMPARTIR (ELEGIR 4)

Ensalada de presa Ibérica con vinagreta de mango

Surtido Embutidos Ibéricos de Extremadura
(Jamón Ibérico Bellota, Salchichón, Chorizo y Lomo Ibéricos)

Surtido de quesos extremeños
con mermeladas y frutos secos

Langostinos cocidos con dos salsas

Croquetas de jamón Ibérico Bellota

Perlas de mejillones y langostinos
envueltas en frutos secos con mahonesa de piñones

Raviolis de carrilleras de cerdo estofada en su salsa

Coca de verduras asadas
con crema de torta Tierra de Barros



Bodega Incluida:

Agua Mineral,
Cerveza, Refrescos,
Vino Blanco y
Vino Tinto
"Orgullo de Barros"
D.O Ribera del
Guadiana

Menú de 28 €

PLATO PRINCIPAL

(Elegir una sola carne o un solo pescado previamente)

PESCADO (Elegir uno)

Lomo de merluza con escalibada de pimientos asados y gulas al ajillo

Salmón al horno sobre salteado de pimientos tricolor con salsa de mostaza y setas silvestres

Bacalao confitado sobre arroz verde con emulsión de tinta de calamar y aceite de Ibéricos

CARNES (Elegir una)

Confit de pato sobre patatas pochadas con pera dulce y reducción balsámica de naranja

Preso Ibérica sobre parmentier de frutos del bosque con reducción de miel de Las Hurdes y jamón crujiente

Solomillo de cerdo Ibérico lacado con demi glace sobre salteado de boletus



Menú de 28 €

POSTRE INDIVIDUAL

Milhojas de nata y fresa con azúcar glas

Tentación helada de turrón
con salsa de chocolate caliente

Brownie de chocolate blanco
con helado de pistacho

Tulipa de natillas de queso Tierra de Barros
con coco

Couland de chocolate negro
sobre cremoso de arroz con leche y su helado de fresa

Bodega Incluida:

Agua Mineral,
Cerveza, Refrescos,
Vino Blanco y
Vino Tinto
“Orgullo de Barros”
D.O Ribera del
Guadiana

BEBIDAS Y BODEGA INCLUIDA:

Agua Mineral, Cervezas, Refrescos

Vino Blanco y Tinto “Orgullo de Barros”

D.O Ribera del Guadiana



Amplíe cualquiera de sus Menús



OTROS ENTRANTES A COMPARTIR

(Para cada 4 personas) . Precio por persona

Gamba blanca de Huelva 4,00 €

Gambones horneados a la sal 3,00 €

Monedas de foie con nueces,
membrillo y confituras artesanas 4,00 €

Kokotxas de bacalao al ajillo
con langostinos y jamón Ibérico 3,00 €

SORBETES (Individual)

Sorbetes Naturales de elaboración propia 1,50 €
(Cítrico al Gin-Tonic , Mojito con Hierbabuena ,
Manzana Verde ó Mango)

BODEGA

Vino Blanco Suerte del Rey Gewürztraminer 2,50 €

Vino Tinto Habla del Silencio 3,50 €

Cava Sierra de Guadalupe Brut Nature 2,00 €

Café ó Infusiones 1,00 €

Menús para Eventos Especiales 2018-2019

Hospedería Mirador de Llerena - Tfn:924 87 05 97



Menú Degustación de 30 €

ENTRANTE

Ensalada de codorniz en escabeche con vinagreta de higos de Almoharín

PESCADO

Lomo de merluza con escalibada de pimientos asados y gulas al ajillo

CARNE

Solomillo de cerdo Ibérico lacado con demi glace sobre salteado de boletus

POSTRE

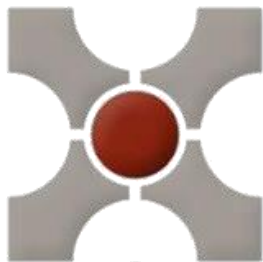
Milhojas crujiente de canela con mus de arroz con leche

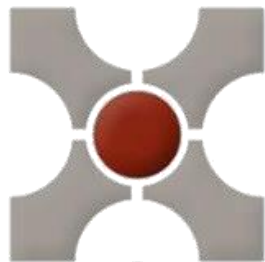
BODEGA INCLUIDA

Agua Mineral, Cerveza, refrescos

Vino Blanco y Tinto “Orgullo de Barros”

D.O Ribera del Guadiana





Menú Degustación de 35 €

APERITIVO

Ensalada de tomates confitados con vinagreta de vieiras y mejillones

ENTRANTE

Crema de calabaza asada con quenelle de queso y nueces sobre brotes tiernos

PESCADO

Bacalao confitado sobre arroz verde con emulsión de tinta de calamar y aceite de Ibéricos

SORBETE

Sorbete cítrico al Gin-Tonic

CARNE

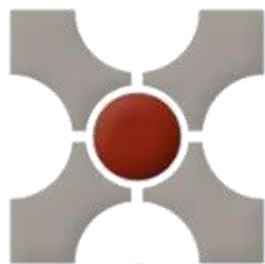
Preso Ibérica sobre parmentier de frutos del bosque con reducción de miel de Las Hurdes y jamón crujiente

POSTRE

Brownie de chocolate blanco con helado de pistacho

BODEGA INCLUIDA

Agua Mineral, Cerveza, refrescos
Vino Blanco y Tinto “Orgullo de Barros”
D.O Ribera del Guadiana



Menú Degustación de 37 €

APERITIVO

Tartar de atún rojo con encurtidos y brotes tiernos

ENTRANTE

Ensalada de carpaccio de calabacín y langostinos con vinagreta de mango agridulce

PESCADO

Salmón al horno sobre salteado de pimientos tricolor con salsa de mostaza y setas silvestres

SORBETE

Sorbete de mojito con hierbabuena

CARNE

Confit de pato sobre patatas pochadas con pera dulce y reducción balsámica de naranja

POSTRE

Crema de tiramisú de frutos rojos y helado de stracciatella

BODEGA INCLUIDA

Agua Mineral, Cerveza, refrescos
Vino Blanco y Tinto “Orgullo de Barros”
D.O Ribera del Guadiana

Menú Infantil de 12 €

(Niños/as 2 a 12 años)

**Menú Infantil compuesto por tres platos a elegir:
Primero+ Segundo + Postre + Bebida**

PRIMER PLATO A ELEGIR

- Entremeses Variados
(Jamón, Salchichón, Chorizo y Queso Tierno)
- Croquetas de jamón Ibérico
- Nuestras Pizzas caseras de York y Queso

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

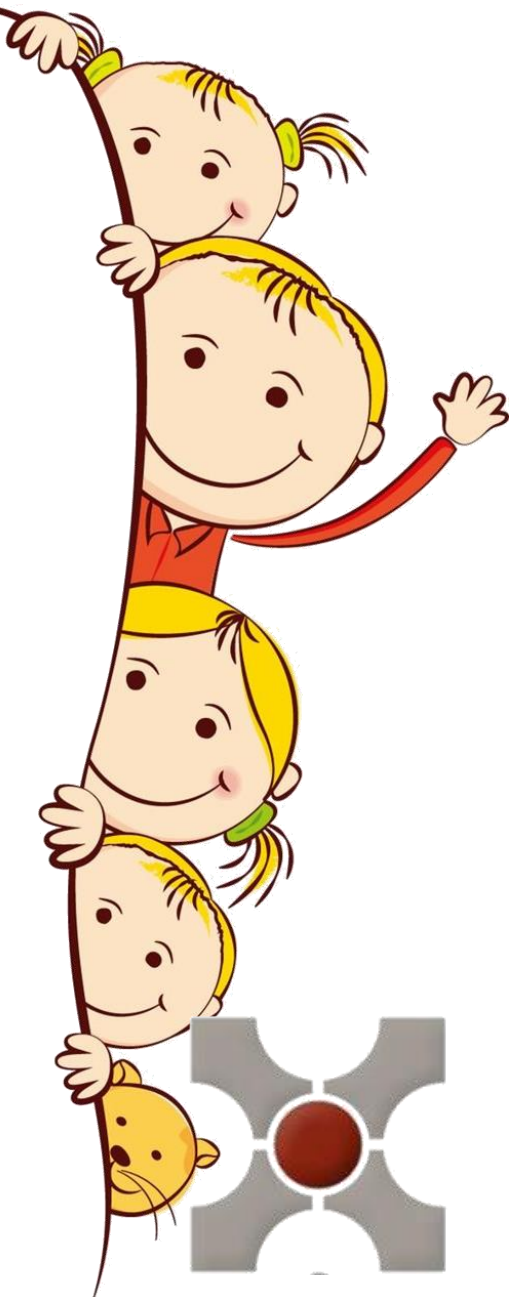
- Hamburguesa Infantil
- San Jacobo casero con patatas fritas
- Pechuga de pollo empanado con patatas fritas

POSTRE

- Surtido de Helados
- Tarta de Chocolate

BEBIDAS

Agua Mineral,
Refrescos y Zumos



Entregue esta hoja en recepción con el Menú elegido:

Fecha del evento: _____

Comensales: _____

Almuerzo ☐

Cena ☐

Hora: _____

Persona de Contacto: _____ *Teléfono:* _____

☐ *Menú de 25 €*

- *Entrante 1:* _____
- *Entrante 2:* _____
- *Pescado:* _____ *Nº comensales:* _____
- *Carne:* _____ *Nº comensales:* _____
- *Postre:* _____

☐ *Menú de 28 €*

- *Entrante 1:* _____
- *Entrante 2:* _____
- *Entrante 3:* _____
- *Entrante 4:* _____
- *Pescado:* _____ *Nº comensales:* _____
- *Carne:* _____ *Nº comensales:* _____
- *Postre:* _____

☐ *Menú Degustación 1* *Precio 30 €*

☐ *Menú Degustación 2* *Precio 35 €*

☐ *Menú Degustación 3* *Precio 37 €*

Consulte las opciones de Barra Libre: _____

