

M E N Ú N° 1

ENTRADAS

Tablita de quesos y patés de la casa.
Berenjenas crujientes fritas con harina de garbanzos y salmorejo.
Croquetones rellenos de bacalao sobre tomate endulzado.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Milhoja de hojaldre con lomos de trucha y pisto con salsa "beurre blanc".
- Pechuga de pintada albardada rellena de setas con salsa de curry y calabacín relleno.

POSTRE

Tarta de chocolate con helado de fresas.

BEBIDAS

Cervezas, refrescos, agua mineral y café.
Vino tinto Pago de los Balancines D.O. Ribera del Guadiana.
Vino blanco Altara D.O. Ribera del Guadiana.
Cava.

-

pvp: 30,00€ impuestos incluidos

M E N Ú Nº 2

ENTRADAS

Tarrina de foie de la casa con pan de frutas del bosque.
Tacos de ventresca de atún en escabeche con asadillo de pimientos.
Rollitos crujientes de mousse de prueba ibérica con reducción de px.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Dorada a la Bilbaína con patatas confitadas.
- Tournedó de cerdo ibérico a baja temperatura con jugo de trompetas y cremoso de patatas.

POSTRE

Hojaldre de mousse de nazurón con frutos rojos y helado de fresas.

BEBIDAS

Cervezas, refrescos, agua mineral y café.
Vino tinto Peña del Valle D.O. Ribera del Guadiana.
Vino blanco Altara D.O. Ribera del Guadiana.
Cava.

-

pvp: 33,00€ impuestos incluidos

M E N Ú N° 3

ENTRADAS

Jamón ibérico de bellota D.O. Dehesa de Extremadura.
Ensalada de ahumados y salazones con mozzarella y vinagreta de frutos secos.
Gambitas blancas cocidas.

PRIMER PLATO

Flor de calabacín rellena de camarones y avellana en tempura con
reducción de piloncillo y chipotle (*Premio tapa 2016*)

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Entrecôte de retinto con salsa al gusto y tomate provenzal.
- Lomo de bacalao asado con ali-oli sobre dulce de tomate y patatas panadera.

POSTRE

Lingote de chocolate y café con helado de capuchino.

BEBIDAS

Cervezas, refrescos, agua mineral y café.
Vino tinto Luis Cañas Crianza D.O. Rioja.
Vino blanco Finca las Caraballas (*Verdejo ecológico*) D.O. Rueda.
Cava.

-

pvp: 40,00€ impuestos incluidos

M E N Ú N° 4

ENTRADAS

Jamón ibérico de bellota D.O. Dehesa de Extremadura.
Gambitas blancas cocidas.
Carpaccio de vieiras marinadas en limón verde con emulsión de verduritas,
erizos de mar y garum (*Premio Tapa Emérita Lúdica 2015*)
Nuestra clásica tarina de foie de la casa con gelatina de uvas y
panes con frutos rojos.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Lomo de corvina asada sobre salsa romesco.
- Lechona asada a 65º en su jugo con texturas de boniato y patata violeta.

POSTRE

Tarta templada de manzana con helado de vainilla.

BEBIDAS

Cervezas, refrescos, agua mineral y café.
Vino tinto Luis Cañas Crianza D.O. Rioja.
Vino blanco Finca las Caraballas (*Verdejo ecológico*) D.O. Rueda.
Cava.

-

pvp: 44,00€ impuestos incluidos

M E N Ú N° 5

ENTRADAS

Jamón ibérico de bellota D.O. Dehesa de Extremadura.
Flor de calabacín rellena de camarones y avellana en tempura con reducción de piloncillo y chipotle (*Premio tapa 2016*)
Gambas grandes y blancas de huelva a la plancha.

PRIMER PLATO

Pequeño risotto de presa ibérica con chile poblano y parmesano.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Rodaballo de estero asado con boletus edulis a la sartén.
-Solomillo de retinto y verduras tiernas de la huerta, todo a la parrilla y con escamas de sal.

POSTRE

Soufflé de chocolate con núcleo de dulce de leche y helado de café expresso.

BEBIDAS

Cervezas, refrescos, agua mineral y café.
Vino tinto Pago de Carraovejas Crianza D.O. Ribera del Duero.
Vino blanco Finca las Caraballas (Verdejo ecológico) D.O. Rueda.
Cava.

-

pvp: 57,00€ impuestos incluidos

 **Gonzalo Valverde**
RESTAURANTE

www.gonzalovalverde.com

M E N Ú N° 6

M E N U D E G U S T A C I Ó N

- Copilla de brandada de bacalao con boletus pinicola en texturas.
- Flor de calabaza rellena de requesón, gambas rojas y avellana, reducción de piloncillo y aderezo de chipotle (*Premio Ruta de la Tapa 2016*)
- Carpaccio de vieiras marinadas en limón verde con emulsión de verduritas, erizos de mar y garum (*Premio Tapa Emérita Lúdica 2015*)
- Risotto de presa ibérica con chile poblano y parmesano.
- Manitas rellenas de boletus edulis con crujiente de queso verato en jugo de asado (*Premio Feria de la Tapa 2012*)
- Pierna de cordero cocinada a baja temperatura en su redaño con panceta ibérica y cous cous de verduritas (*1º Premio Corderex Cocinero extremeño*)
- Soufflé de cacao y núcleo caliente de dulce de leche con helado de café expresso.

B E B I D A S

Cervezas, refrescos, agua mineral y café.
Vino tinto Amaren - Bodegas Luís Cañas, D.O. Rioja.
Vino blanco Finca las Caraballas (Verdejo ecológico) D.O. Rueda.

-

pvp: 48,00€ impuestos incluidos

 **Gonzalo Valverde**
R E S T A U R A N T E

www.gonzalovalverde.com