



HOTEL ★★★  
T U D E L A  
B A R D E N A S

## MENÚS

### **Menú Nº 1**

Centros de surtidos ibéricos extremeños  
Ensalada crujiente de manzana, costrones y vegetales fritos  
.....  
Bacalao relleno con patatas y salsa de chipirón  
.....  
Esfera de chocolate y praliné con helado de leche merengada  
  
Vinos Tinto Roble y Blanco Chardonnay de Bodegas Alconde  
Café

Precio ..... 20,00 € + 10 % Iva

### **Menú Nº 2**

Centros de pimientos de Lodosa asados con humos de leña  
Timbal de tomate y pimientos con huevo asado a baja temperatura  
.....  
Confit de pato con salsa de frambuesas y boniato asado con especias  
.....  
Lingotes de toffe con helado de crema catalana  
  
Vinos Tinto Roble y Blanco Chardonnay de Bodegas Alconde  
Café

Precio..... 23,00 € + 10 % Iva

### **Menú Nº 3**

Centros de jamón de bellota  
Ensalada de pescado escabechado con vinagres viejos  
Delicias de la huerta con salsa de ibéricos y hongos  
.....  
Solomillo de caballo con puré de reineta y salsa de ciruelas  
.....  
Brownie de chocolate caliente y su helado  
  
Vinos Tinto Roble y Blanco Chardonnay de Bodegas Alconde  
Café

Precio..... 30,00 € + 10 %



HOTEL ★★★  
T U D E L A  
B A R D E N A S

### **Menú Nº 4**

Centros de jamón de bellota  
Centros de ensalada de magret de pato con vinagreta de piñones y almendras  
Timbal de pimientos calabacín con huevo trufado

.....

Capricho meloso de ternera con ñoquis y matices dulces

.....

“ Mindanao “ chocolate blanco con mango y crujiente de chocolate con su helado cremoso

Vinos Tinto Roble y Blanco Chardonnay de Bodegas Alconde  
Café

Precio..... 33,00 € + 10 %

### **Menú Nº 5**

Centros de jamón de bellota  
Terrina de foie casera con frutos secos y galleta crujiente de especias

.....

Láminas de bacalao al pilpil con verduritas salteadas

.....

Magret de pato con costra de naranja y reducción de pera

.....

Pastel mousse tres chocolates y helado de avellana

Vinos Tinto Roble y Blanco Chardonnay de Bodegas Alconde  
Café

Precio..... 38,00 € + 10 %



HOTEL ★★★  
T U D E L A  
B A R D E N A S

### Menú Nº 6

Centros de jamón de bellota  
Centros de carpaccio de gambas con melocotón y pistacho  
Cebolletas estofadas al chardonnay con foie

.....

Merluza con vinagreta de hongos y foie

.....

Presas de cerdo ibérico con brocheta de verduras en tempura

.....

Tarta de queso con helado de canela y espuma de frutos rojos

Vinos Tinto Crianza y Blanco Selección de Bodegas Alconde  
Café

Precio..... 42,00 € + 10 %

### Menú Nº 7

Centros de jamón de bellota  
Centros de bacalao marinado con brotes y tomate cassé  
Milhojas de foie, queso y membrillo  
Gambas a la plancha

.....

Kokotxa de bacalao pilpil con hongos y gambas

.....

Solomillo a la plancha con piruleta dulce y salsa de ciruelas

.....

Mousse de mojito con espuma de limón y helado de menta y chocolate

Vinos Tinto Crianza y Blanco Selección de Bodegas Alconde  
Café

Precio..... 50,00 € + 10 %

**Tenemos muchos más platos a su disposición para realizar los cambios que estimen oportunos.  
Puede consultar en: [dirección@tudelabardenas.com](mailto:dirección@tudelabardenas.com) ó en el 696491758**