

Restaurante Eustaquio Blanco  
Avd. Ruta de la Plata Nº 2 Cáceres, 10.001  
Tifs: 927 23 95 20- 927 23 85 55  
Mail: [info@restauranteeustaquio.es](mailto:info@restauranteeustaquio.es) [www.restauranteeustaquio.es](http://www.restauranteeustaquio.es)

---

**MENÚS 2020**

**MENÚ Nº 1**

**ENTRADAS**

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas  
Carpaccio de atún con vinagreta de alcaparras, pepinillos y helado de pepino  
Croquetas de jamón

**PRIMER PLATO**

Salmorejo con bouquet de piña y langostinos

**SEGUNDO PLATO**

Solomillo de cerdo con salsa de oporto y patatas panaderas

**POSTRE**

Tarta de queso con helado de toffe y matiz de melocotón

**BODEGA:** Vino Ribera del Guadiana y agua  
Café o infusión / Licorcito o copa de cava

**PRECIO: 34,00 €**

**MENÚ Nº2**

**ENTRADAS**

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas  
Ensalada mezclum con langostinos, palmitos, aceitunas negras y salsa rosa  
Croquetas de carrillera al oporto

**PRIMER PLATO**

Arroz caldoso de marisco

**SEGUNDO PLATO**

Solomillo de cerdo con salsa de dátiles y patatas panaderas

**POSTRE**

Tarta de almendras con crema de vainilla y helado de nata

**BODEGA:** Vino Ribera del Guadiana y agua  
Café o infusión / Licorcito o copa de cava

**PRECIO: 36,00 €**

Restaurante Eustaquio Blanco  
Avd. Ruta de la Plata Nº 2 Cáceres, 10.001  
Tifs: 927 23 95 20- 927 23 85 55  
Mail: [info@restauranteeustaquio.es](mailto:info@restauranteeustaquio.es) [www.restauranteeustaquio.es](http://www.restauranteeustaquio.es)

---

**MENÚS 2020**

**MENÚ Nº 3**

**ENTRADAS**

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas  
Cremosito del Zújar  
Carpaccio de presa ibérica con vinagreta de boletus, virutas de foie y helado de aceite de oliva

**PRIMER PLATO**

Bacalao confitado sobre salmorejo

**SEGUNDO PLATO**

Pluma ibérica con salsa de cebolla caramelizada

**POSTRE**

Sopa de chocolate blanco con bizcochito de chocolate y sorbete de frambuesa

**BODEGA:** Vino Ribera del Guadiana y agua  
Café o infusión / Licorcito o copa de cava

**PRECIO: 38,00 €**

**MENÚ Nº 4**

**ENTRADAS**

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas  
Selección de ibéricos  
Tataki de atún con vinagreta de mango

**PRIMER PLATO**

Merluza de pincho con gratinado de ajo negro

**SEGUNDO PLATO**

Presa ibérica con salsa de setas

**POSTRE**

Tiramisú de la casa con helado de café

**BODEGA:** Vino Ribera del Duero y agua  
Café o infusión / Licorcito o copa de cava

**PRECIO: 40,00 €**

**Restaurante Eustaquio Blanco**  
Avd. Ruta de la Plata Nº 2 Cáceres, 10.001  
Tlfs: 927 23 95 20- 927 23 85 55  
Mail: [info@restauranteeustaquio.es](mailto:info@restauranteeustaquio.es) [www.restauranteeustaquio.es](http://www.restauranteeustaquio.es)

---

**MENÚS 2020**

**MENÚ Nº5**

**ENTRADAS**

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas  
Ensalada de cítricos y langostinos  
Carpaccio de ternera con virutas de foie y boletus edulis

**PRIMER PLATO**

Timbal de patata, pulpo, chipirones y langostinos con emulsión verata

**SEGUNDO PLATO**

Cochinillo deshuesado a baja temperatura con puré de peras al vino y jugo de su asado

**POSTRE:** Bizcocho templado de chocolate y cerveza negra con crema inglesa y helado

**BODEGA:** Vino Ribera del Duero y agua  
Café o infusión / Licorcito o copa de cava

**PRECIO: 42,00 €**

**NOTA:** La elección de este menú debe concertarse con, al menos, 4 días de antelación por la elaboración que conlleva el cochinillo confitado y deshuesado

**MENÚ Nº6**

**ENTRADAS**

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas  
Jamón y lomo ibéricos  
Ensalada de perdiz escabechada  
Croquetas de rabo de toro

**SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE**

Lubina sobre tallarines de calamar y salsa americana  
Solomillo de ternera retinta a la plancha con verduritas y patatas panaderas

**POSTRE**

Tocinillo de cielo con sorbete de frambuesa y teja de almendra

**BODEGA:** Vino Ribera del Duero y agua  
Café o infusión / Licorcito o copa de cava

**PRECIO: 45,00 €**

Restaurante Eustaquio Blanco  
Avd. Ruta de la Plata Nº 2 Cáceres, 10.001  
Tifs: 927 23 95 20- 927 23 85 55  
Mail: [info@restauranteeustaquio.es](mailto:info@restauranteeustaquio.es) [www.restauranteeustaquio.es](http://www.restauranteeustaquio.es)

## MENÚ 2020

---

### **MENÚ PARA PERSONAS INTOLERANTES AL GLUTEN Y A LA LACTOSA**

Aperitivo de carpaccio de presa ibérica con vinagreta de boletus y virutas de foie  
Ensalada mezcum con colas de langostinos y cítricos  
Parrillada de verduras con sofrito de ajitos

#### **SEGUNDO PLATO A ELEGIR**

Lubina sobre tallarines de calamar y salsa americana  
Solomillo de cerdo albardado con salsa de hongos y jamón

#### **POSTRE**

Tocinillo de cielo

**BODEGA:** Vino Ribera del Guadiana y agua  
Café o infusión / Licorcito o copa de cava

**PRECIO: 36,00 €**

### **MENÚ INFANTIL**

#### **PRIMER PLATO**

Croquetas y embutidos ibéricos

#### **SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE**

Merluza a la romana con patatas fritas  
Churritos de pollo con patatas fritas  
Pasta con tomate y carne

**POSTRE:** Helado

**BEBIDAS:** Agua y refrescos

**PRECIO: 20,00 €**

**NOTA: PRECIO DE MENÚ SIN PRIMER PLATO (NIÑOS MÁS PEQUEÑOS) QUEDANDO PLATO ÚNICO, POSTRE Y BEBIDA (16.00 €)**

## **OBSERVACIONES A TENER EN CUENTA**

### **POR FAVOR, ANTES DE LA CONCERTACIÓN DE UN MENÚ, LES ROGAMOS LEAN LAS SIGUIENTES OBSERVACIONES CON ATENCIÓN**

- Los precios de los menús llevan incluido el 10% de IVA.
- Todos los menús son susceptibles de poder realizar cambios. Las modificaciones que deseen realizar les serán presupuestadas sin ningún compromiso.
- Para facilitarnos la labor y ofrecerles un mejor servicio, les agradeceríamos que unos días antes de la celebración de la comida/cena nos informaran de la cantidad de cada uno de los segundos platos que van a tomar.
- El restaurante se reserva el derecho a cobrar la mitad de los cubiertos fallidos (cuando supongan más de 5 personas fallidas) que hayan sido concertados si no nos informan de las ausencias, al menos, con un día de antelación.
- Las entradas de los menús van en centro de mesa y se servirá una ración por cada 4 comensales.
- En caso de desear un vino distinto a los que ofrece el restaurante, le daremos presupuesto sin ningún compromiso. Los menús incluyen vino blanco y tinto.
- Todas las personas del mismo grupo que reserva deberán elegir un único menú para todos. Es importante que nos informen de las personas celíacas, vegetarianas/veganas, alérgicas o diabéticas que hubiera.
- Para cualquier duda y concertación de menús consulten en los teléfonos **927 23 95 20 / 927 23 85 55** o a través de nuestro correo electrónico [info@restauranteustaquio.es](mailto:info@restauranteustaquio.es), preguntando por Nerea Blanco o Isabel Muñoz.