

MENÚ N°1

ENTRADAS

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas
Cremita del Zújar con sus tostitas
Ensalada de langostinos, frutos silvestres y cítricos

SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE

Solomillo de cerdo con salsa de Oporto y ciruelas
Merluza rellena de puerros y gambas en salsa verde

POSTRE

Nuestro tiramisú

BODEGA

Vino Ribera del Guadiana Tinto - Vino Blanco y agua
Café o infusión / Licorcito o copa de cava

PRECIO 35,00 €

MENÚ N°2

ENTRADAS

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas
Ensalada mezclada con langostinos, palmitos, aceitunas
negras y salsa rosa al cognac
Croquetas Eustaquio

PRIMER PLATO

Arroz caldoso de marisco

SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE

Solomillo de cerdo con salsa de nueces, jamón y patata
panadera

POSTRE

Tarta de queso con helado de toffe y matiz de melocotón

BODEGA

Vino Ribera del Guadiana Tinto, Vino Verdejo y agua
Café o infusión / Licorcito o copa de cava

PRECIO 37,00 €



MENÚ N°3

ENTRADAS

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas
Carpaccio de ternera con virutas de foie y boletus edulis
confitados
Croquetas crujientes de rabo de toro

PRIMER PLATO

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

SEGUNDO PLATO

Presa ibérica a la plancha con salsa de setas, ciruelas y
fruta glaseada

POSTRE

Bizcocho templado de chocolate y cerveza negra con
crema inglesa y helado

BODEGA

Vino Ribera del Duero, Vino Verdejo y agua
Café o infusión / Licorcito o copa de cava

PRECIO 40,00 €

MENÚ N°4 (todo individual)

ENTRADAS

Carpaccio de presa ibérica con vinagreta de boletus con-
fitados, virutas de foie de oca y helado de aceite de oliva
Crema de espárragos verdes con bouquet de langostinos,
huevo y champiñón
Chipirones rellenos en tinta de calamar
Pluma ibérica con salsa de dátiles y manzana baby

POSTRE

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

BODEGA

Vino Ribera del Duero, Vino Blanco Mara Martín y agua
Café o infusión / Licorcito o copa de cava

PRECIO 43,00 €

2020 -21

MENÚ N°5

ENTRADAS

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas
Jamón , lomo ibérico doblado en manteca y quesos
Carpaccio de atún con vinagreta de mango y cebolla morada
Croquetas de pato y naranja

SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE

Merluza de pincho con gratinado de ajonegro
Solomillo de ternera retinta a la plancha con verduritas y patatas panaderas

POSTRE

Locura de chocolates

BODEGA

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

PRECIO 45,00 €

MENÚ PARA PERSONAS INTOLERANTES AL GLUTEN Y A LA LACTOSA

ENTRADAS

Aperitivo de carpaccio de pulpo con aceite y pimentón de La Vera
Ensalada mezcum con colas de langostinos, frutos silvestres y cítricos

SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE

Merluza al horno rellena de espinaca fresca y jamón ibérico con crema de espárragos verdes
Solomillo de cerdo con salsa de especias y patata panadera

POSTRE

Tocinillo de cielo con quenefa de frambuesa

BODEGA

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

PRECIO 37,00 €

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 presupuestas 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 en los menús donde da la opción a elegir platos, 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 o cervezas y refrescos.
- 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/veganos, 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@restauranteeustaquio.es, preguntando por Nerea Blanco.

