

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 www.restauranteeustaquio.es

MENÚS 2021

MENÚ Nº 1

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 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: 35,00 €

MENÚ Nº2

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

Merluza rellena de setas y gambas

SEGUNDO PLATO

Solomillo de cerdo con salsa de oporto y ciruelas con 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: 37,00 €

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 www.restauranteeustaquio.es

MENÚS 2021

MENÚ Nº 3

ENTRADAS

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas
Ensalada de perdiz escabechada con piñones y manzana
Tataki de atún con vinagreta de mango
Croquetas de jamón

SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE:

Secreto ibérico a la plancha con salsa de jugo de carne, miel y trufa
Bacalao con salsa de puerros y langostinos flambeados al coñac

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: 37,00 €

MENÚ Nº 4

ENTRADAS

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas
Selección de ibéricos
Croquetas de gambas al ajillo

PRIMER PLATO

Merluza de pincho con gratinado de ajo negro

SEGUNDO PLATO

Pluma ibérica a la plancha con salsa de cebolla caramelizada

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: 38,00 €

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 www.restauranteeustaquio.es

MENÚS 2021

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

Presa ibérica a la plancha con emulsión de especias

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: 40,00 €

MENÚ Nº6

ENTRADAS

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas
Jamón y lomo ibéricos
Carpaccio de pulpo con pimentón verato
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

Locura de chocolates

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

PRECIO: 43,00 €

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 www.restauranteeustaquio.es

MENÚS 2021

MENÚ PARA PERSONAS INTOLERANTES AL GLUTEN Y A LA LACTOSA

Aperitivo de carpaccio de pulpo con aceite y pimentón de La Vera
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, preguntando por Nerea Blanco o Simon Winterbottom