

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)

---

**MENÚ FINAL DE 2021**

---

**MENÚ Nº A**

**ENTRADAS**

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas  
Ensalada de langostinos, palmitos, aceitunas negras y salsa rosa  
Croquetas de pato y naranja

**PRIMER PLATO**

Arroz caldoso de marisco

**SEGUNDO PLATO**

Solomillo de cerdo con salsa de oporto y ciruelas 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: 40,00 €**

**MENÚ Nº B**

**ENTRADAS**

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas  
Cremosito del Zújar  
Carpaccio de pulpo con pimentón verato

**PRIMER PLATO**

Bacalao con salsa de puerros y langostinos

**SEGUNDO PLATO**

Solomillo de cerdo con espárragos verdes y salsa de setas

**POSTRE**

Tiramisú de la casa

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

**PRECIO: 42,00 €**

**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 FINAL DE 2021-2022**

**MENÚ Nº C**

**ENTRADAS**

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas  
Croquetas de rabo de toro

**PRIMER PLATO:**

Crema templada de chirivía, maíz tostado, foie y manzana

**SEGUNDO PLATO:**

Merluza con gratinado de ajosnegros, lombarda encurtida y patata

**TERCER PLATO:**

Pluma ibérica a la plancha, verduritas y salsa templada de cebolla caramelizada

**POSTRE**

Tarta de queso con toffe y matiz de melocotón

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

**PRECIO: 44.00 €**

**PRECIO DEL MENÚ CON VINO RIBERA DEL DUERO : 45.00 €**

**MENÚ D**

**ENTRADAS**

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas  
Ensalada de langostinos con cítricos y arándanos  
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**

Secreto ibérico a la plancha con salsa de jugo de carne, miel y trufa

**POSTRE**

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

**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 FINAL DE 2021**

### **MENÚ Nº E**

#### **ENTRADAS**

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas  
Selección de Jamón, lomo doblado en manteca y queso  
Tataki de atún con vinagreta de mango con ligero matiz de jengibre y lima

#### **PRIMER PLATO:**

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

#### **SEGUNDO PLATO**

Solomillo de ternera retinta al foie

#### **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: 50,00 €**

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

Aperitivo de carpaccio de pulpo con aceite y pimentón de La Vera  
Ensalada mezclada con colas de langostinos y cítricos  
Parrillada de verduras

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

Lubina sobre tallarines de calamar y salsa americana  
Presa ibérica con emulsión de especias

#### **POSTRE**

Tocinillo de cielo con sorbete de frambuesa

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

**PRECIO: 40,00 €**

## **OBSERVACIONES A TENER EN CUENTA**

**POR FAVOR, ANTES DE CONCERTAR UN MENÚ DE GRUPO ,  
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/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@restauranteustaquio.es](mailto:info@restauranteustaquio.es), preguntando por Nerea Blanco o Simon Winterbottom