

MENÚS 2026

MENÚ Nº 1/26

ENTRADAS

Aperitivo de paté de patatera con miel y sus tostitas
Croquetas Eustaquio

PRIMER PLATO

Salmorejo, huevo, langostinos y manzana

SEGUNGO PLATO

Merluza rellena de setas y langostinos con gratinado de ali-oli

TERCER PLATO

Solomillo de cerdo en salsa de oporto y ciruelas

POSTRE

Tarta de almendras con crema de vainilla y frutos rojos

BODEGA: Vino Ribera del Guadiana Tinto, Vino Verdejo y agua
Café o infusión / Licorcito

PRECIO: 50.00 €

MENÚ Nº 2/2026

ENTRADAS

Nuestro aperitivo de paté de caza con compota de manzana y calabaza
Cremosito del Zújar con sus tostitas
Ensalada de frutas, tomatitos confitados y nuestra salsa

PRIMER PLATO

Arroz caldoso de marisco

SEGUNDO PLATO

Canelón de carrillera de ternera Black Angus con su jugo y bechamel trufada

POSTRE

Sopa de chocolate blanco con bizcocho de almendras

BODEGA

Vino Tinto Ribera del Guadiana, Vino Blanco Verdejo o semidulce y agua
Café o infusión / Licorcito

PRECIO: 52.00 €

MENÚS 2026

MENÚ Nº 3/2026

ENTRADAS

Nuestro aperitivo de paté de caza con compota de manzana y calabaza
Carpaccio de ternera, rúcula, pepinillo, champiñones y cremoso de queso
Croquetas de vieiras con mayonesa de pimentón dulce

PRIMER PLATO

Merluza con salsa de calamar y edamame

SEGUNDO PLATO

Carrillera Ternera Black Angus con parmentier de ajo tostado y romero

POSTRE

Brownie templado de chocolate con crema de Baileys

BODEGA

Vino Tinto Ribera del Guadiana, Vino Blanco Verdejo o semidulce y agua
Café o infusión / Licorcito

PRECIO: 55.00 €

MENÚ Nº 4/2026

ENTRADAS

Nuestro aperitivo de paté de caza con compota de manzana y calabaza
Tataki de atún y aliño de naranja con su juliana
Croquetas de jamón

PRIMER PLATO

Bacalao confitado con salsa de setas y reducción de uvas pasas

SEGUNDO PLATO

Presa ibérica con salsa de tomate y pimientos asados

POSTRE

Chocolate en texturas

BODEGA:

Vino Tinto Ribera del Duero, Vino Blanco Verdejo o semidulce y agua
Café o infusión / Licorcito

PRECIO: 57,00 €

MENÚS 2026

MENÚ DEGUSTACIÓN Nº 1

ENTRADAS

Lingote de Foie micuit con manzana caramelizada

PRIMER PLATO

Alcachofa confitada con salsa de jamón ibérico y piñones fritos

SEGUNDO PLATO

Chipirón relleno en tinta de calamar con base de arroz

TERCER PLATO

Presa ibérica con salsa de jugo de carne y frutos rojos

POSTRE

Brownie de chocolate y crema de café

BODEGA

Vino Tinto Ribera del Duero, Vino Blanco Verdejo o semidulce y agua
Café o infusión / Licorcito

PRECIO: 62,00 €

MENÚ DEGUSTACIÓN Nº 2

ENTRADAS

Lingote de foie micuit con manzana caramelizada

PRIMER PLATO

Vieira a la plancha con salsa de leche de coco y lima

SEGUNDO PLATO

Lubina al horno con verduritas y salsa americana

TERCER PLATO

Solomillo de ternera, hierbas, uvas rojas y jugo de cebolla dulce

POSTRE

Brownie de chocolate y crema de café

BODEGA: Vino Tinto Ribera del Duero, Vino Blanco Verdejo y agua
Café o infusión / Licorcito

PRECIO: 65.00 €

MENÚS 2026

MENÚ PARA PERSONAS INTOLERANTES AL GLUTEN Y A LA LACTOSA

ENTRADA

Aperitivo de carpaccio de pulpo con aceite y pimentón de La Vera
Aperitivo de croquetas de puerros y jamón

PRIMER PLATO

Alcachofa confitada a baja temperatura con jamón ibérico

SEGUNDO PLATO

Chipirones a la plancha en salsa americana

TERCER PLATO

Solomillo de cerdo con salsa de Oporto y espárragos verdes

POSTRE

Tocinillo de cielo con sorbete de frambuesa y teja de almendras

BODEGA

Vino Ribera del Guadiana tinto, Vino Blanco Verdejo o semidulce y agua
Café o infusión / Licorcito

PRECIO: 50,00 €

MENÚ INFANTIL

ENTRADAS : Embutidos ibéricos y croquetas

SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE

Pasta con tomate y queso parmesano

Churritos de pollo con patatas fritas

Entrecote de ternera con patatas fritas (suplemento 2.00 €)

POSTRE : Helados variados **BEBIDAS**: Agua y refrescos

PRECIO: 27,50 € ½ Menú sin Entrada: 21.00 €

MENÚS 2026

OBSERVACIONES A TENER EN CUENTA PARA CONCERTACIÓN DE SERVICIOS PARA GRUPOS

- 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 con 7/10 días de antelación a la celebración de la comida/cena nos informen del menú elegido, así como de los platos elegidos y la cantidad de cada uno de los segundos platos que van a tomar si eligen menú con varias opciones de plato principal.
- El restaurante se reserva el derecho a cobrar la mitad de los cubiertos fallidos (cuando supongan más de 3 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, tinto y cervezas y refrescos.
- Todas las personas del mismo grupo que reserva deberán elegir **un único** menú para todos, a excepción de menús adaptados para intolerancias alimentarias.
- Es importante que nos informen de las personas celíacas, vegetarianas, veganas, alérgicas o diabéticas que hubiera en el grupo para poder hacer las adaptaciones o cambios necesarios.
- No aceptamos reservas online de grupos con menú. Las reservas de grupos con menús concertados deberán siempre ser confirmados por correo electrónico o por teléfono al menos con 7/10 días de antelación. (info@restauranteeustaquio.es)