


















GASTROBAR



GASTROBAR






















Despsensa Extremeña y Salazones

Média Entera

- Jamón ibérico de bellota 100% Ibérico16€.....28€
D.O Extremadura
- Caña de Lomo doblado D.O Extremadura  15€.....26€
- Lomito de presa ibérica D.O Extremadura  15€.....26€
- Surtido de Ibéricos  15€.....26€
(Jamón, Lomo, lomito, salchichón y chorizo)
- Queso de oveja en manteca 11€18€
- Degustación de tablas de quesos 13€22€
con nombre propio.
- Tosta de sardina ahumada con salmorejo  9€18€
- Mojama con almendras fritas   9€18€
- Anchoa del cantábrico curada en 12 meses  9€18€


















GASTROBAR

Fresco y Delicados

- Ensaladilla de gambas.....12€
 
- Ensalada templada de cebollitas francesas.....14€
y gambas caramelizadas.   
- Terrina de foie con Perdiz, pectina de membrillo.....18€
y AOVE de frutos deshidratados.     
- Carpaccio de presa ibérica marinado18€
al licor de bellota y virutas de foie.   
- Tartar de atún rojo de almadraba.....18€
  
- Tataki de atún con mayonesa de wasabi22€
    

GASTROBAR

Calientes y Contundentes

- Croquetas de jamón ibérico con emulsión y14€
velo de jamón.   
- Croquetas de choco marinerero y14€
mayonesa de lima.   
- Alcachofas salteadas con ajada18€
de jamón y langostino. 
- Choco en tempura de su tinta18€
 
- Taco de bacalao en costra de muselina20€
de ajos confitados.   
- Crujiente de costilla y codillo24€
con barbacoa al Bourbon.  
- Codillo braseado al estilo Baviera22€
con crujiente glaseado de Erdinger.   
- Solomillo ibérico22€
- Presa ibérica24€

GASTROBAR

Del Pastelero

- Canolis crujiente de naranja rellenos con cremoso8€
de praliné salsa de chocolate blanco y fresas. 🌾 🥚 🍷
- Texturas de chocolate desde África8€
hasta América (helado, sopa de chocolate). 🌾 🥚 🍷 🍷
- Fusión de café vienés, pasando por capuchino8 €
y llegando a tiramisú. 🌾 🥚 🍷
- Piña caramelizada, cocktail de ron añejo y8€
gingerale con helado de coco. 🥚 🍷



HOTEL BOUTIQUE



Disponibilidad de alimentos para CELÍACOS



REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE
EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

SOLICITEN INFORMACIÓN AL JEFE DE SALA

MUCHAS GRACIAS



Se pone en conocimiento de los consumidores que los productos de la pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre (Prevención de la parasitosis por anisakis), que se sirven en este establecimiento han sido sometidos a congelación en los términos establecidos en el mismo.

HOTEL LAS TRES CAMPANAS, S.L.
N.I.F.: B06611800
PLAZA DE LA SOLEDAD, 4 - 06002 BADAJOZ

Nº SIGNATURA: C-BA-00450



HOTEL BOUTIQUE

