



RESTAURANTE

# RESTAURANTE

## Despensa Extremeña y Salazones

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

# RESTAURANTE

## Delicados y Sabrosos

- 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 marinado.....20€  
al licor de bellota y virutas de foie.   
- Carpaccio de Carabineros emulsión de tomates y .....24€  
manzana acida.  
- Tataki de atún rojo de Almadraba.....24€  
  
- Tartar de cigalas con sus matices.....24€  
   

# RESTAURANTE

## Guisos y con fundamentos

- Alcachofas salteadas con ajada .....20€  
de jamón y langostino. 🦞
- Raviolis de Wuanton y rabo de toro con crema .....18 €  
montada de maíz. 🌽
- Arroz negro a la llauna con calamaritos de potera .....22 €  
y langostinos de Madagascar. 🦞🐟
- Arroz de rabo de toro con salteado .....22 €  
de Trigueros crudite. 🍷

## La Pesca empezando por los Fenicios

- Cigala con vieiras al gratén y puerro confitado.....26€
- Rodaballo y suprema de bilbaína montada.....26€
- Lomo de bacalao confitado y tapenade .....24€  
con su risotto al grana padano. 🐟🍷
- Lubina salvaje a la sal.....46€/kg

## RESTAURANTE

### El Matachín en la Faena

- Steak tartar .....22€  

- Carret de cordero braseado con boletus.....26€  
y manzana sidrera. 
- Presa ibérica con pimiento al estilo Kamado .....24€  
y peras a la vainilla. 
- Solomillo de vaca madurada a su punto de elección .....26€
- Entrecot ANGUS TOP USA .....32€
- Cochinillo deshuesado y asado al estilo.....28€  
tradicional sobre demiglase de cacao. 

# RESTAURANTE

## Del Pastelero

- Canolis crujiente de naranja rellenos con cremoso .....8€  
de praliné salsa de chocolate blanco y fresas. 🌾 🥥 🍓
- Texturas de chocolate desde África .....8€  
hasta América (helado, sopa de chocolate). 🌾 🍌 🥥 🍓
- Fusión de café vienés, pasando por capuchino .....8 €  
y llegando a tiramisú. 🌾 🍌 🥥
- Piña caramelizada, cocktail de ron añejo y .....8€  
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: BA-01805



HOTEL BOUTIQUE

