

LAS TRES CAMPANAS



HOTEL BOUTIQUE



Gastrobar



Despensa Extremeña y Salazones

	Media	Entera
· Jamón ibérico de bellota.....	16€	28€
· Caña de Lomo ibérico doblado.....	15€	26€
· Lomito de presa ibérica.....	15€	26€
· Surtido de ibéricos.....	15€	26€
· Queso de oveja en manteca.....	11€	18€
· Degustación de tabla de quesos con nombre propio.....	13€	22€
· Tosta de sardina ahumada con salmorejo.....	9€	18€
· Mojama con almendras fritas y Ajada en Aove de Clorofila de Albahaca.....	9€	18€
· Anchoa del cantábrico curada en 12 meses.....	9€	18€



I.V.A. INCLUIDO



Fresco y Delicadas

- Entera
- Ensaladilla de gambas by 3 CAMPANAS12€

 - Ensalada de presa ibérica escabechada con su vinagreta montada14€

 - Ensalada templada de cebollitas francesas y gambas caramelizadas14€

 - Terrina de foie con Perdiz, pectina de membrillo y Aoue de frutos deshidratados.....18€

 - Carpaccio de presa ibérica marinado, parmesano y nuestro aliño secreto texturizado.....18€

 - Tartar de atún rojo de almadraba con todos nuestros matices18€

 - Tataki de atún con mahonesa de Wasabi y Guacamole muy marítimo22€

 - Frescura de Ceuiche de Lubina salvaje24€


Calientes y Contundentes

- Entera
- Croquetas de jamón ibérico con emulsión y velo de papada ibérica14€

 - Alcachofas salteadas con ajada de jamón y langostinos18€

 - Tortilla melosa de boletus con gambones al ajillo14€

 - Risotto de cecina y boletus al estilo toscano16€

 - Lasaña de rabo de toro caramelizada con crema ligera de Idiazabal18€

 - Pan Bao de Costillar de cerdo laqueadas con BBQ y cebolla en texturas16€

 - Flamenquín de solomillo ibérico con matices a serranito20€

 - Presa ibérica en semi-adobo Extremeño24€

 - Codillo Crujiente, demiglace ERDINGER, chucrut y patata rústica22€

 - Gastro-Burger15€
(de uaca madurada, núcleo de queso cabra empanado, cebolla caramelizada, relish de pepinillos, brotes tiernos y nuestra salsa secreta)




Manos de Obrador Tres Campanas

- Muy frutal, ligero y refrescante Piña caramelizada, Cocktail de Ron AÑEJO y Gingerale con helado de coco8€
 
- Tarta fondante de queso de torta de la Serena, arándanos con coulis de frambuesa y aromas de Ribera.....8€
 
- Coulant de chocolate con helado de vainilla MAGADASCAR y crema montada de frutos rojos, cerveza negra y jengibre8€
   
- Conolis de naranja rellenos con cremoso praliné, salsa de chocolate blanco y fresas.....8€
  
- Texturas de chocolate desde África hasta América, (helado, sopa de chocolate, bizcocho, cacao, Crujiente, toffe)8€
  





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.: B066H800
PLAZA DE LA SOLEDAD, 4 - 06002 BADAJOZ

Nº SIGNATURA: C-BA-00450



LAS TRES CAMPANAS



HOTEL BOUTIQUE

