

LAS TRES CAMPANAS



HOTEL BOUTIQUE



Restaurante










Despensa Extremeña y Salazones

- Jamón ibérico de bellota28€
- Caña de Lomo ibérico doblado26€
- Lomito de presa ibérica26€
 
- Surtido de ibéricos26€
 
- Queso de oveja en manteca.....18€
 
- Degustación de tabla de quesos
con nombre propio22€
 
- Tosta de sardina ahumada con salmorejo.....18€
  
- Mojama con almendras fritas y Ajada
en Aove de Clorofila de Albahaca.....18€
  
- Anchoa del cantábrico curada en 12 meses.....18€
 







Delicadas y Sabrosas

- Ensalada templada de cebollitas francesas y gambas caramelizadas14€

- Ensalada de presa ibérica escabechada al licor de bellota.....14€

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






- Carpaccio de presa ibérica marinado, parmesano y nuestro aliño secreto texturizado20€

- Carpaccio de Carabineros emulsión de tomate y manzana ácidas 22€

- Tataki de atún rojo de almadraba.....24€

- Tartar de cigala y untuoso de ajo blanco.....24€

- Frescura de Ceviche de Lubina salvaje.....24€




Guisos y con fundamentos

- Alcachofas salteadas con ajada de jamón y langostinos20€

- Pasta fresca Salteada con Carbonara melosa de ibéricos y parmesano.....16€

- Arroz negro a la sartén con calamaritos de potera y langostinos de MAGADASCAR22€

- Arroz de rabo de toro a la llauna con salteado de trigueras crudités22€


La pesca empezando por los Fenicios

- Cigala con vieiras al graten y puerro confitado.....26€

- Rodaballo en Suprema con bilbaina montada26€

- Lomo de bacalao con salteado de langostinos, alcachofas al ajillo y Jamón D.O.24€

- Pulpo a Feira con untuoso de patata en Aoue y matices al olivo24€

- Lomo de lubina con sopa licuada de Carabineros25€




La Matanza en la faena

- Steak Tártaro22€

- Chuletillas de cordero a la parrilla con romero ahumado, salsa caldereta con mantequilla de ibéricos y perfecto de patata28€

- Tabla Degustación partes nobles despiece del cerdo Ibérico35€
- Solomillo de vaca madurada en su punto de elección26€

- Entrecot, ojo de bife u otra parte a la parrilla y guarniciones al modo tradicional32€
- Corte de Cochinillo al estilo Tradicional a baja temperatura28€

- Lingote de Carrillada de ternera estofada al oloroso, meloso de patata en AOVE y salteado de Alcachofas22€




I.V.A. INCLUIDO



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€

- Canolis Crujiente de naranja rellenos con cremoso praliné, salsa de chocolate blanco y fresas8€

- 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. B06611800
PLAZA DE LA SOLEDAD, 4 - 06002 BADAJOZ

Nº SIGNATURA: R-BA-01805



LAS TRES CAMPANAS



HOTEL BOUTIQUE

