

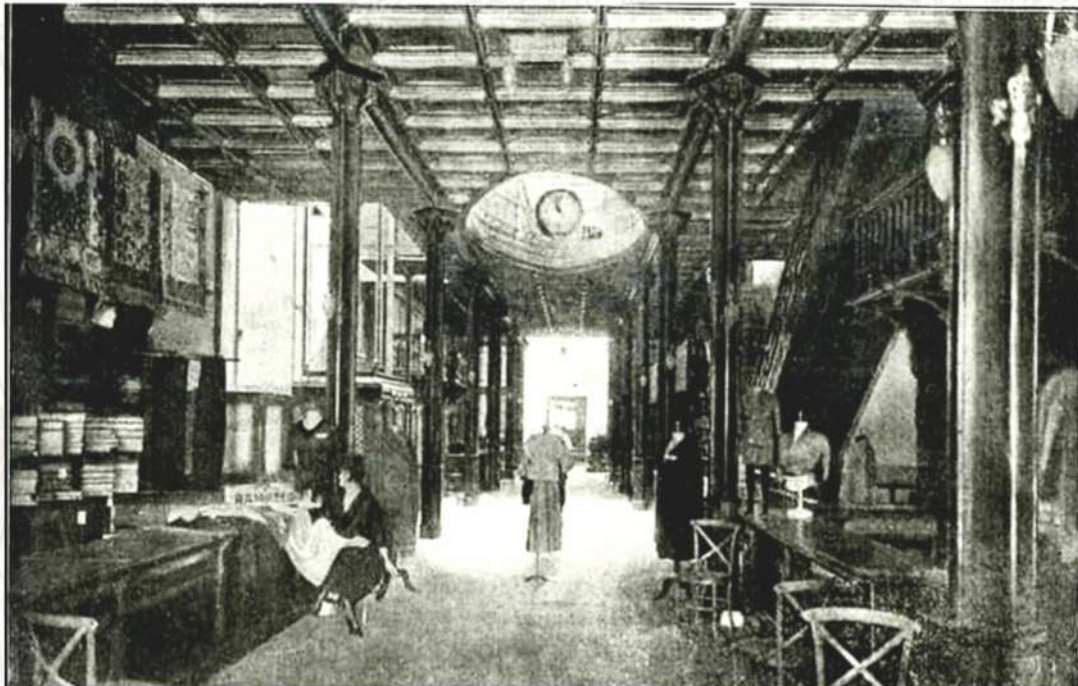
LAS TRES CAMPANAS



HOTEL BOUTIQUE



Restaurante



*L*as Tres Campanas es un edificio emblemático de Badajoz construido en 1899, situado en la plazuela de la Soledad, en pleno casco histórico badajocense. Edificio que acogió hasta hace escasos años la más antigua y emblemática de las jugueterías de Badajoz, que tenía el mismo nombre que el inmueble. Sus creadores fueron el ingeniero militar Curro Franco y el maestro de obras Adel Pinna, un binomio perfecto que sembró de edificios singulares el Badajoz de su época, obras de gran porte plenas de buen gusto y originalidad como La Giralda, la casa Álvarez o el Garaje Plá.

En 1912 sufrió un incendio, y se rehabilitó seis años después con estilo modernista. Hoy día se mantiene como quedó tras la rehabilitación, con proyecto del arquitecto Ventura Vaca, decoración interior a Ramón Cardenal y dirección de obra a Adel Pinna.

Su interior, en hierro y madera, constituye una de las más singulares muestras de decorativismo interiorista y un patrimonio único en Badajoz.

El industrial pacense Luis Ramallo fue quien encargó la construir este edificio para convertirlo en un establecimiento comercial, en el que se vendían alimentos, telas, paquetería y entre los que destacaba su famosa juguetería. Su nombre se lo debe a las tres campanas que rematan la fachada. Hace algunos años la juguetería se trasladó de su centenario enclave y la Caja Rural de Extremadura compró el edificio para convertirlo en su sede central. Este cambio de sede nunca llegó a materializarse.

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€




Delicados y Sabrosos

- 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 AOVE de frutos deshidratados.....18€
 
- Carpaccio de presa ibérica marinado, parmesano y nuestro aliño secreto texturizado20€
  
- Carpaccio de Carabineros emulsión de tomate y manzana ácidas22€
 
- Tataki de atún rojo de almadraba.....24€
  
- Tartar de cigala y untuoso de ajo blanco.....24€
 
- Frescura de Ceviche de Lubina salvaje.....24€
 



I.V.A. INCLUIDO

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€



*D.O. Ribera del Guadiana
V.T. Extremadura*

	Copa	Botella
 La Zarcita	3.80€	20€
 Buche	3.80€	22€
 Habla del Silencio	4.00€	24€
 Señorío de Oran Reserva		28€
 Gran Buche		32€
 Madre del Agua		35€
 Haragán		40€
 Los Mastines		45€
 Viña Puebla Paire		48€
 Habla 28		95€



D.O. Ribera del Duero

	Copa	Botella
 Finca Resalso	4.50€	24€
 Bardos Viñedos de Altura	4.50€	24€
 Cepa 21	5.50€	30€
 Emilio Moro	5.50€	32€
 Pesquera		33€
 Marañones		36€
 Pago de los Capellanes		36€
 Arzuaga		36€
 Alonso del Yerro		38€
 Bosque de Matasnos		39€
 Malabrigo		42€
 Pago de Carrouejas		44€
 Malleolus		45€
 Milsetentayseis		66€
 Horcajo		85€
 Malleolus Valderramiro		128€
 Vega Sicilia Valbuena 5º año		200€
 Dominio del Aguila Peñas Aladas		310€
 Cuesta las Liebres de Carraovejas		320€
 Vega Sicilia Unico 2014		430€

I.V.A. INCLUIDO



	Protos 9 meses	3.20€	19€
	Protos 27		31€
	Carroa (Protos)		42€

D.O. C. A Rioja

		Copa	Botella
	Pies Negros	4.00€	25€
	Vallobera	4.50€	25€
	Marqués de Murrieta	5.50€	32€
	Landua		33€
	El Cristo de Samaniego		48€
	200 Monges		55€
	Castillo Ygay		280€
	(Mejor vino del mundo por la publicación americana wine spectator)		
	Quiñon de Valmira		400€

Otras D.O.

		Copa	Botella
	Ponte da Boga	3.80€	22€
	San Román		42€
	Mauro		47€
	Protos Verdejo	2,90€	18€
	Protos Sauvignon Blanc		19€

Blancos y Rosados

	Copa	Botella
 Árabes	3.80€	18€
 Valdamor Albariño	3.80€	21€
 Attis Albariño	3.80€	21€
 Quintaluna		24€
 Habla de Ti Rosado	4.00€	24€
 Habla de Ti	4.00€	24€
 El Zarzal de Godello	4.50€	25€
 Finca las Caraballas Verdejo	4.50€	26€
 Habla de Rita		32€
 O Gran Mein Blanco		39€
 Pazo Barrantes		46€
 Attis Mar (Sumergido en el mar durante 6 meses)		120€

Vinos Generosos

	Copa	Botella
 Manzanilla la Guita	3.50€	17€
 Manzanilla Papirusa	3.80€	18€
 Moscatel Mural de Favaio	3.80€	18€
 Taylor Select Reserve	4.00€	20€
 Oporto Dow's Tawny	4.50€	24€

Espumosas

	Copa	Botella
 Buche Brut Nature	3.00€	18€
 Extrem Brut Nature		22€
 Follador Proseccion		24€
 Juvé & Camps Reserva de la Familia		28€
 Mumm		58€
 Veuve Clicquot Yellow		65€
 Perrier Jouet		75€
 Moët & Chandon Brut Impérial		75€
 Moses		80€
 Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve		85€
 Moët & Chandon Ice		95€
 Moët & Chandon Ice Rose		102€
 Dom Perignon Vintage 2013		240€
 Dom Perignon Vitage		400€

Licores

Vermut Rivera Blaco o Rojo	4.00€
Vermut Lustao Blanco o Rojo	5.00€
Amarguinha	5.00€
Beirão	5.00€
Licor de Hierbas	5.00€
Crema de Orujo	5.00€
Baileys	6.00€
Limonchelo	6.00€
Sheridan	6.00€
Melocotón, Manzana y Mora (Sin Alcohol)	4.00€



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

