

la parrilla la Travesía restaurante

MENU Nº 1

Entrantes:

(Al centro para 4 personas)

Surtido de Ibéricos y queso derivados de la Dehesa de Extremadura

Anchoas artesanas sobre pimentada montada en tosta de pan

Bacalao dorado al estilo La Travesía

Plato principal a elegir carne ó pescado.

Entrecot a la parrilla con guarnición de verduras

Cochinillo asado crujiente al estilo tradicional

Atún rojo macerado con wok de verduras

Bacalao con crema de nueces y miel

Postre:

Surtido de postres artesanos de la casa al estilo del Chef con Roscón de Reyes

Chupito.

Precio: 35,00 euros iva incluido.

En todos los menús incluye: Vino tinto y blanco Ribera del Guadiana, Cerveza, Refresco, y Agua.



MENU Nº 2

Entrantes:

(Al centro para 4 personas)

Surtido de Ibéricos y queso derivados de la Dehesa de Extremadura

Anchoas artesanas sobre pimentada montada en tosta de pan

Bacalao dorado al estilo La Travesía

Plato principal a elegir a elegir carne ó pescado

Costilla braseada a la barbacoa

Carrillera estofada al Oporto

Merluza a La Vasca con almejas y gambas

Calamar relleno de mariscos en salsa Americana

Postre:

Surtido de postres artesanos de la casa al estilo del Chef con Roscón de Reyes

Chupito.

Precio: 30,00 euros iva incluido.

En todos los menús incluye: Vino tinto y blanco Ribera del Guadiana, Cerveza, Refresco y Agua

