

# Pepe Valadés

COCINERO

## XVI MONUMENTO GASTRONÓMICO

FESTIVAL MEDIEVAL LLERENA

7, 8 y 9 de junio de 2024

CASA MAESTRAL



# MENÚ 1

## ENTRANTE

Jamón ibérico de bellota

## PRIMER PLATO

Bacalao a baja temperatura confitado en aceite  
D.O.P. de Extremadura con cebolla caramelizada  
sobre una crema de ajo

## SEGUNDO PLATO

Presa ibérica braseada con gachas de berenjenas y  
queso de la Campiña Sur

## POSTRE

Milhoja de nata con dulce de leche y helado

## BEBIDAS

Vino tinto y blanco extremeños, cervezas, refrescos  
y agua mineral



### **Aperitivo centro de mesa**

Jamón ibérico de bellota

### **Primer plato**

Ensalada de pollo de corral escabechado sobre verduras confitadas y salsa romescu

### **Segundo plato**

Cochinillo crujiente a baja temperatura sobre sopa de ajos extremeña y jugo de su asado

### **Postre**

Bizcocho de chocolate bañado con crema de pistachos y helado de cereza negra

# MONUMENTO GASTRONÓMICO

7, 8 y 9 de Junio de 2024



C/ Cristo de la Palma, 4. Llerena.  
Tlf.: 674 30 33 43

## ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

## PRIMER PLATO

GAMBONES, NARANJA Y REMOLACHA

Rollito de tartar de gambones con gelatina de naranja y crema de remolacha.

## SEGUNDOS

COSTILLA, MELOCOTÓN Y TOMATE

Costilla de cerdo a baja temperatura con salsa de melocotón y tomates confitados.

## POSTRE

QUESO, CEREZA Y MEMBRILLO

Tarta de queso de oveja y chocolate blanco con mousse de cereza y espuma salada de membrillo.



Restaurante  
**DOÑA MARIANA**

## Llerena Monumento Gastronómico 2024

---

### Menú

#### Para compartir

Jamón Ibérico  
de bellota

#### Primer Plato

Ensalada de cecina  
y tomates confitados  
con manzana y queso de cabra

#### Segundo Plato

Raviolis de solomillo de cerdo  
rellenos de rape y gamba roja

#### Postre

Tiramisú  
de mango y cacao

#### Bodega

Agua Mineral,  
Vino Blanco y Vino Tinto

