

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

