



MENÚ GOURMET DON CANDIDO

Aperitivo del día

*

Crema de castañas,

"farcellet" de col y panceta ahumada

*

Fideos salteados

con alcachofas y gambas sobre tinta de romero

*

Filete de lubina poché con manzana y vainilla

*

Preso de ibérico confitada al regaliz

y gelatina de palo santo

*

"Peta zeta" de mango, requesón y frutos silvestres

*

Mignardises

Precio por persona: 32,10 € (IVA incluido)



MENÚ GOURMET DON CANDIDO

Aperitiu del dia

*

Crema de castanyes

amb farcellet de col i cansalada fumada

*

Fideus saltats

amb carxofes i gambes sobre tinta de romaní

*

Filet de llobarro poché amb poma i vainilla

*

Presa d'ibèric confitada amb regalis i gelatina de caqui

*

"Peta zeta" de mango , mato i fruits silvestres

*

Mignardises

Preu per persona: 32,10 € (IVA inclòs)



DON CANDIDO GOURMET MENU

Day aperitif

*

Chestnuts cream soup

with smoked belly pork and cabbage roll

*

Sautéed noodles with artichokes

and prawns on its rosemary ink

*

Poched sea bass loin with apple and vanilla

*

Candied iberian piece with licorice and "caqui" jellied

*

Mango "peta zeta" with curd and wild fruits

*

Mignardises

Price: 32,10 € (VAT included)

MENÚ GOURMET DON CANDIDO

Aperitivo del día

*

Coca de jamón de Salamanca

con base de tomate especiado

*

Pasta fresca con mango y verduras salteadas

*

Ventresca de atún confitada,

higos y setas chinas al jengibre

*

Costillar de cordero,

puré cremoso de ajos y miel de romero

*



Gelatina de bitter, naranja sanguina y crema de coco

*

Mignardises

Precio por persona: 32,10 € (IVA incluido)

MENÚ GOURMET DON CANDIDO

Aperitiu del dia

*

Coco de pernil de Salamanca



HOTEL
DON CANDIDO

★ ★ ★ ★

amb base de tomàquet especiat

*

Pasta fresca amb mango i verdures saltades

*

Ventresca de tonyina confitada,
figues i bolets xinos amb gingebre

*

Costillam de xai,
puré cremós d'alls i mel de romaní

*

Gelatina de bitter,
taronja sanguina i crema de coco

*

Mignardises

Preu per persona: 32,10 € (IVA inclòs)



HOTEL
DON CANDIDO
★ ★ ★ ★

DON CANDIDO GOURMET MENU

Day aperitif

*

Bread with ham from Salamanca

and spicy tomato bed

*

Fresh pasta,

Mango and sautéed vegetables

*

Candied tuna belly,

figs and chinas' mushrooms in ginger

*

Lamb rack,

cremy garlic puré and rosemary honey

*

Bitter jelly,

orange and coco cream

*

Mignardises

Price: 32,10 € (VAT included)