

La Casa del Sol

COMPLEJO
GASTRONÓMICO



MENÚ NAVIDAD

estrella





ENTRANTES, individual

- Yema de huevo marinada, boletus salteadas y crema de patata y apionabo

PRIMERO, elección individual

- Tartar de atún rojo de Almadraba, aguacate y salmorejo cordobés
- Carpaccio de presa ibérica con Idiazábal, hinojo asado y mahonesa de piparra

SEGUNDO, elección individual

- Solomillo de Retinta con su jugo trufado, patatitas asadas y padrones
- Salmón al vapor con velouté de naranja y verduras escabechadas
- Cochinillo deshuesado y crujiente, al romero con cremoso de manzana asada.

POSTRES, elección individual

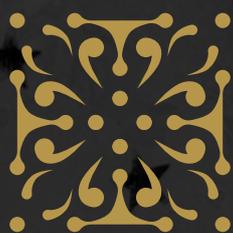
- Tarta de queso del Sol
- Natillas de palomitas

Vino, refresco y cerveza incluida desde que esté el grupo entero sentado hasta que se sirvan los postres.

Bodega Roble del Convento y Menade Verdejo.

Les rogamos que nos informen de intolerancias o alergias con antelación. Les llamaremos con 10 días de antelación para confirmar los segundos

55,00€
precio por persona



INFORMACIÓN Y RESERVAS

682 080 903 927 196 315

Horario de reservas
11h - 14h • 16h - 20h

Calle Cuesta de la Compañía, s/n
10003 Cáceres

restaurantelacasadelosol.com

