



El Hotel Exe Alfonso VIII pone a su disposición los salones Tajo, Guadiana, Ambroz y Río Jerte, donde el éxito de la celebración está garantizado, para utilizarlos según las necesidades del evento.

A continuación, les detallamos los menús que el equipo de restauración ha elaborado para estas ocasiones, donde se pueden combinar los platos para adecuarlos a vuestros gustos y necesidades.

En caso de estar interesados, tener alguna consulta o querer que le elaboremos un menú a su medida, no duden en ponerse en contacto con nosotros.

Hotel Exe Alfonso VIII****

Telf. 927410250

jrepcion@hotelexealfonsoviii



Menú 1

Para Compartir

Surtido de Ibéricos Extremeños
Croquetas de Jamón Ibérico
Pimientos Rellenos de Bacalao

Menú

Crema de Calabaza con Virutas de
Jamón

Bacalao con Salsa de Zanahoria y
Verduritas

o

Solomillo de Cerdo con Salsa Pedro
Ximenez y Pastel de Patata

Couland de Chocolate Caliente con
Helado de Vainilla

Bodega

Vino Tinto, Vino Blanco, Agua Mineral ,
Café y Licor

Precio por persona: 32 € (Iva incluido)



Menú 2

Para Compartir

Surtido de Ibéricos Extremeños
Croquetas de Jamón Ibérico
Pimientos Rellenos de Bacalao

Menú

Ensalada de Canónigos con Queso de
Cabra y Lardones de Bacon

Lomitos de Dorada con Vinagreta de
Tomate y Ajetes

o

Presalada Ibérica al Pedro Ximenez con
Pastel de Patata

Coulland de Chocolate Caliente con
Helado de Vainilla

Bodega

Vino Tinto, Vino Blanco, Agua Mineral ,
Café y Licor

Precio por persona: 35 € (Iva incluido)



Menú 3

Para Compartir

Surtido de Ibéricos Extremeños

Croquetas de Jamón Ibérico

Pimientos Rellenos de Bacalao

Menú

Crema de Mariscos con Crujiente de
Langostinos

Lubina al horno con Piperada de
Pimientos y Jugo de Setas

O

Cochinillo Asado al Estilo Alfonso VIII

Tarta de Queso con Coulis de Fresa

Bodega

Vino Tinto, Vino Blanco, Agua Mineral ,
Café y Licor

Precio por persona: 37 € (Iva incluido)



Menú 4

Para Compartir

Surtido de Ibéricos Extremeños

Croquetas de Jamón Ibérico

Pimientos Rellenos de Bacalao

Menú

Ensalada Mezclum con Foie, Nueces y

Vinagreta de Frutos Rojos

Suprema de Salmon con Salsa al Cava

O

Solomillo de Ternera al Pedro Ximenez

con Pastel de Patata

Torrija Caramelizada de Brioche

Bodega

Vino Tinto, Vino Blanco, Agua Mineral ,

Café y Licor

Precio por persona: 40 € (Iva incluido)



Menú 5

Para Compartir

Surtido de Ibéricos Extremeños

Croquetas de Jamón Ibérico

Pimientos Rellenos de Bacalao

Menú

Ensalada Mézclum con Graten de Rulo
de Cabra y Frutos Secos

Merluza del Cantábrico al Horno con
Chipirones en su Tinta

O

Cochinillo al Estilo Alfonso VIII

Brownie de Nueces con Crema de
Fresas

Bodega

Vino Tinto, Vino Blanco, Agua Mineral,
Café y licor

Precio por persona: 42 € (Iva incluido)