

JUANMA TE RECOMIENDA

*“Siempre te vamos a recomendar el producto
que esté en su mejor momento para degustar”*

Cocochas de Merluza al Pilpil..... 24,00 €
A.O.V.E. y ajos de Aceuchal

Carpaccio de Presa de Vaca 13,00 €
tomate corazón de buey y A.O.V.E.

Steak tartar de Solomillo de Ternera 21,00 €
y caviar de Jamón Ibérico

Vinos de Alta Gama por Copa de nuestro dispensador

CHABT RF <i>El vino de nuestra propia Bodega</i>	2,80 €	Emilio Moro D.O. Ribera del Duero	4,80 €
Habla N° Tierra de Extremadura	5,60 €	Abadía Retuerta D.O. Ribera del Duero	5,50 €
Xentia de Juan Carrillo Tierra de Extremadura	5,50 €	Muga Crianza D.O. Rioja	4,60 €
Elías Mora D.O. Toro	4,50 €	Remelluri D.O. Rioja	4,60 €

Vinos Blancos 2016 por Copa

Paco y Lola Albariño D.O. Rías Baixas	3,40 €	Ruiz Torres Verdejo Tierra de Extremadura	2,50 €
Coloma Muscat Seco Tierra de Extremadura	2,50 €	Tiara Semidulce Tierra de Extremadura	2,50 €

Ensaladas

Ensalada de Bacalao y naranja asadillo de pimientos y vinagreta de naranja	14,00 €
Ensalada César de pollo campero pan de tomate, manzana y nueces	9,50 €
Ensalada de Bogavante salpicón de la huerta y vinagreta de manzana	24,00 €
Ensalada de Tomate y Queso cremoso de cabra Lingote fresco de Zarza de Granadilla y piñones	9,00 €
Zorongollo, "la ensalada cacereña" pimientos asados, tomate, huevo duro, aceitunas negras y cebolleta fresca	8,50 €

Platos Fríos

Sopa fría de Tomate asado y sorbete de albahaca	7,50 €
Carpaccio de Presa Ibérica de Bellota mermelada de naranja y queso de oveja curado	13,00 €
Anchoas del Cantábrico salmorejo y pan tostado	17,50 €
Pan	1,20 €

*"El Cerdo Ibérico de Bellota es un animal singular y único.
Protagonista de la dehesa, la tierra y la gastronomía de Extremadura.
Elaboramos las Chacinas con nuestros propios cochinos ibéricos puros"*

Chacinas y Quesos

Jamón Jamón CHABT <i>de nuestros cochinos</i>	20,00 €
Paletilla CHABT <i>de nuestros cochinos</i> Pan cristal, tomate y A.O.V.E.	15,00 €
Bodegón de Embutidos Ibéricos Lomo, Salchichón, Chorizo y Morcón	14,50 €
Selección de los 4 Quesos Extremeños Oveja: curado y semicurado tradicional Cabra: Ibores D.O.P. y de Zarza de Granadilla	14,50 €
Torta del Casar D.O.P. y pan tostado	12,50 €

Entrantes Calientes

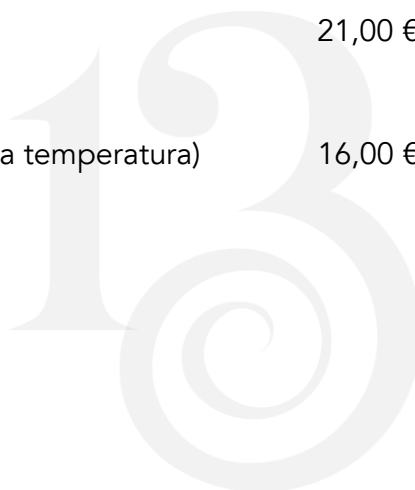
Verduras de temporada salteadas arroz jazmín especiado y chutney de hortalizas	9,50 €
Croquetas de Jamón Jamón y crema de Ibérico	12,00 €
Croquetas de Rape y Gambón con crema de romescu	12,00 €
Pulpo a la Gallega muselina de patata, A.O.V.E. y Pimentón de La Vera D.O.P.	18,50 €
Fritura de Boquerón a la malagueña	9,80 €

Pescados

Lomo de Rodaballo con piel crujiente fondo de marisco y patata panadera	17,50 €
Bacalao al PiPi en A.O.V.E. y ajos de Aceuchal	24,00 €
Cogote de Merluza a la Donostiarra ajada y un toque picante	19,50 €
Suprema de Merluza en salsa verde	18,50 €
Bogavante al ajillo o a la plancha (de nuestra cetárea) Pimentón de La Vera D.O.P. y verduritas	21,50 €

Carnes

Medallones de Presa Ibérica de Bellota a la plancha con patatas revolconas	18,50 €
Solomillo Ibérico de Bellota a la plancha patatas panaderas y Pimentón de La Vera D.O.P.	17,50 €
Solomillo de Ternera a la sartén A.O.V.E., sal cristal y patata violeta	21,00 €
Pierna de Cordero deshuesada (asada a baja temperatura) salsa de Oporto y patatas confitadas	16,00 €



Arroces

Mínimo para 2 personas y Precios por persona

Melosos

Arroz de Jamón y Boletus <i>Dos productos representativos de nuestra Dehesa</i>	14,50 €
Arroz de Presa Ibérica de Bellota <i>La presa es la reina de las piezas frescas del Cerdo Ibérico</i>	15,50 €
Risotto de Boletus y Pollo campero con queso Parmesano rallado	13,50 €

Bogavante

Arroz Meloso con Bogavante pelado y Gambón Un bogavante de nuestra cetárea por persona	26,00 €
"El arroz CATOVI" Arroz Caldoso con Bogavante ½ Bogavante por persona, de nuestra cetárea	19,50 €

Secos

Arroz de Secreto Ibérico y Cigala con guisantes	18,50 €
Arroz de Rabo de Toro trigueros y ajetes	17,00 €
Arroz Vegetariano, "de la Ribera del Marco" con verduras de temporada	13,50 €
Arroz Negro gambón, gamba, calamar y ali-oli de la casa	13,50 €
Arroz Señorito (todo pelado) gambas, mejillones, calamares y ali-oli de la casa	13,50 €

MENÚ EXTREMEÑO

Pan y Patatera

compota de manzana y Miel Ibores-Villuercas D.O.P.

Carpaccio de Presa Ibérica de Bellota

mermelada de naranja y queso de oveja curado

Sopa fría de Tomate asado

y sorbete de albahaca

Arroz Meloso de Jamón y Boletus

Dos productos representativos de nuestra Dehesa

Solomillo Ibérico de Bellota a la plancha

patatas panaderas y Pimentón de La Vera D.O.P.

Torrija Cacereña

crema inglesa, helado de café y licor de bellota

29,90 €/persona

MENÚ DEGUSTACIÓN

Paletilla CHABT

Pan cristal, tomate y A.O.V.E.

Carpaccio de Presa de Vaca

tomate corazón de buey y A.O.V.E.

Croquetas de Jamón Jamón

y crema de ibérico

Arroz de Presa Ibérica de Bellota

La presa es la reina de las piezas frescas del Cerdo Ibérico

Lomo de Bacalao asado

sobre cebolla poché

Tiramisú

Receta de nuestro chef

33,90 €/persona

Ambos menús incluyen Pan, Vino Tinto de la tierra CHABT RF,
Agua mineral y Café

MENÚS A MESA COMPLETA