

# JUANMA TE RECOMIENDA

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

**Arroz de Caza** ..... 15,00 €  
Meloso con gamo y setas de temporada

**Mejillones al vapor** ..... 13,00 €  
con salsa de tomate alegre (picantito)

**Boletus salteados con tiras de buey** ..... 14,00 €  
y yema de huevo campero

## Vinos de Alta Gama por Copa de nuestro dispensador

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

## Vinos Blancos y Rosados 2016 por Copa

<b>Paco y Lola Albariño</b> D.O. Rías Baixas	<b>3,40 €</b>	<b>Ruiz Torres Verdejo</b> Tierra de Extremadura	<b>2,50 €</b>
<b>Tiara Semidulce</b> Tierra de Extremadura	<b>2,50 €</b>	<b>Coloma Rosado</b> Tierra de Extremadura	<b>2,50 €</b>

## Ensaladas

**Ensalada de fiambre ahumado de Buey** 12,00 €  
y lactonesa de Torta del Casar D.O.P.

**Ensalada de langostinos y aguacate** 12,50 €  
con crema de aguacate y vinagreta de mostaza

**Ensalada de Bogavante** 24,00 €  
salpicón de la huerta y vinagreta de manzana

**Ensalada de Bacalao marinado y naranja** 14,00 €  
asadillo de pimientos y vinagreta de pilpil

**Zorongollo, "la ensalada cacereña"** 8,50 €  
pimientos asados, tomate, huevo duro,  
aceitunas negras y cebolleta fresca

## Platos Fríos

**Steak tartar de Solomillo de ternera** 21,00 €  
y caviar de jamón ibérico

**Carpaccio de Presa Ibérica de Bellota** 13,00 €  
vinagreta de mostaza y queso curado de oveja

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

**Anchoas del Cantábrico** 17,50 €  
salmorejo y pan tostado

**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

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

## Entrantes Calientes

<b>Verduras de temporada a la plancha</b> con A.O.V.E. y Pimentón de La Vera D.O.P.	9,50 €
<b>Croquetas de Jamón Jamón</b> y crema de Ibérico	12,00 €
<b>Croquetas de Rape y Gambón</b> con crema de romescu	12,00 €
<b>Pulpo a la Gallega</b> muselina de patata, A.O.V.E. y Pimentón de La Vera D.O.P.	18,50 €
<b>Fritura de Boquerón</b> a la malagueña	9,80 €

## Pescados

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

## Carnes

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

## Arroces

Mínimo para 2 personas y Precios por persona

### Melosos

<b>Arroz de perdiz de tiro</b> y setas de temporada	15,00 €
<b>Arroz de Jamón y Boletus</b> <i>Dos productos representativos de nuestra Dehesa</i>	14,50 €
<b>Arroz con Bogavante pelado y Gambón</b> Un bogavante de nuestra cetárea por persona	26,00 €
<b>Arroz de Presa Ibérica de Bellota y setas de temporada</b> <i>La presa es la reina de las piezas frescas del Cerdo Ibérico</i>	15,50 €
<b>Risotto de Boletus y Pollo campero</b> con queso Parmesano rallado	13,50 €

### Caldoso

<b>"El arroz CATOVI" Arroz Caldoso con Bogavante</b> ½ Bogavante por persona, de nuestra cetárea	19,50 €
<b>Arroz marinero</b> gamba, mejillón, calamar, almejas y cigala (con o sin cilantro)	14,50 €

### Secos

<b>Arroz de Secreto Ibérico y Cigala</b> con guisantes	18,50 €
<b>Arroz Vegetariano, "de la Ribera del Marco"</b> con verduras de temporada	13,50 €
<b>Arroz Negro</b> gambón, gamba, calamar y ali-oli de la casa	13,50 €
<b>Arroz Señorito</b> (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**

vinagreta de mostaza y queso curado de oveja

### **Sopa de espárragos**

y jamón ibérico

### **Arroz Meloso de Jamón y Boletus**

*Dos productos representativos de nuestra Dehesa*

### **Presa Ibérica 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 Secreto Ibérico de Bellota**

y setas de temporada

### **Lomo de Bacalao asado**

sobre cebolla poché

### **Tiramisú**

*receta tradicional*

**33,90 €/persona**

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

**\*MENÚS A MESA COMPLETA\***