

*“Criamos Cerdos Ibéricos de Bellota;
estamos convencidos de que son una joya
gastronómica no sólo extremeña,
sino también universal”*

Tapas calientes

| | |
|---|-------------------|
| Fritura de Boquerón a la malagueña | 9,80 € |
| Pulpo a la gallega con muselina de patata | 9,50 € / 18,50 € |
| Taquitos de Merluza a la Romana con pimientos y mahonesa | 10,50 € |
| Piruletas de Bacalao Orly con Ali-Oli de la Casa y pimientos | 10,50 € |
| Surtido de Croquetas de la casa (9 uds.) Boletus, Ternera y Rape-Carabinero | 7,90 € |
| Cachopo de Buey y Torta del Casar D.O. con pimientos del piquillo salteados | 6,50 € |
| Medallones de Solomillo Ibérico de bellota con patatas panaderas y pimentón | 10,50 € / 18,50 € |
| Entrecot de Retinto a la plancha Trinchado | 19,00 € |
| Cazuelina de arroz con Gambón y Setas | 6,70 € |
| Cazuelina de arroz de Lagarto Ibérico y Judías verdes | 7,00 € |
| Cazuelina de Risotto de Boletus y Pollo | 6,60 € |

Vinos de Alta Gama por Copa de nuestro dispensador-conservador

| | |
|---|---|
| CHABT RF 3,00 € <i>El vino de nuestra propia Bodega.</i> Tempranillo, Syrah y Graciano | Malleolus 6,80 € D.O. Ribera del Duero. De Bodegas Emilio Moro |
| Habla Nº 4,60 € Según añada, varía su crianza y variedad de uva | Pintia 7,60 € El D.O. Toro de Vega Sicilia |
| Xentia 4,50 € Crianza de 14 meses en roble francés. Tempranillo, Petit Verdot, Syrah y Graciano | Muga Selección Especial 5,30 € D.O. Rioja con 26 meses de Crianza en barrica |

Tapas frías

Media/Entera

| | |
|--|-------------------|
| Jamón Jamón Chabí <i>De nuestros cochinos</i> | 10,00 € / 19,00 € |
| Bodegón de Embutidos Ibéricos (Lomo, Salchichón, Chorizo y Morcón) | 7,00 € / 14,50 € |
| Torta del Casar D.O. con pan tostado | 6,50 € / 12,50 € |
| Selección de los 4 quesos extremeños De Oveja: Curado y Torta del Casar D.O.; De Cabra: Lingote fresco de Zarza De Granadilla y Fco Sudao | 8,00 € / 14,00 € |
| Carpaccio de Presa Ibérica de Bellota Con mermelada de naranja y queso parmesano | 12,00 € |
| Carpaccio de Buey con queso de oveja y aceite de oliva virgen extra Vieiru | 13,00 € |
| Anchoas del Cantábrico con Salmorejo y pan tostado | 9,00 € / 16,50 € |
| Ensalada de langostinos y aguacate con Gourmet de lechuga y bizcocho de Romescu | 8,50 € |
| Ensalada César Extremeña con Presa Ibérica, gourmet, tomatitos, nueces y salsa César | 8,50 € |

Postres

| | |
|--|---------|
| Aurora de chocolate con sorbete de frambuesa | 6,80 € |
| Brownie con helado de vainilla y salsa de chocolate | 6,50 € |
| Tiramisú <i>Receta de nuestro Chef, Juanma Zamorano</i> | 6,50 € |
| Torrija Cacereña con crema Inglesa, helado de café y licor de bellota | 5,50 € |
| Tafín de Manzana con helado de albaricoque | 6,60 € |
| Granizado de Frutas <i>Nuestra sugerencia de postre ligero y saludable</i> | 5,00 € |
| Surtido de Postres de la Casa <i>Para 2 personas</i> | 12,50 € |