

JUANMA TE RECOMIENDA

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

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

Menestra de verduras de temporada 11,00 €
con huevo escalfado y jamón Ibérico

Vinos de Alta Gama por Copa de nuestro dispensador

Habla N° Tierra de Extremadura	5,60 €	Emilio Moro D.O. Ribera del Duero	4,80 €
Xentia de Juan Carrillo Tierra de Extremadura	5,50 €	Abadía Retuerta D.O. Ribera del Duero	5,50 €
Elías Mora D.O. Toro	4,50 €	Muga Crianza D.O. Rioja	4,60 €
Pago de Carraovejas D.O. Ribera del Duero	6,00 €	Remelluri D.O. Rioja	4,60 €

Vinos Blancos y Rosados por Copa

Pato Mareado D.O. Rías Baixas	3,00 €	Ruiz Torres Verdejo Tierra de Extremadura	2,50 €
Tiara Semidulce Tierra de Extremadura	2,50 €	Coloma Rosado Tierra de Extremadura	2,50 €

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

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

Jamón Jamón CHABT <i>de nuestros cochinos</i>	20,00 €
Paletilla CHABT <i>de nuestros cochinos</i> pan cristal, tomate rallado 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 a la plancha con A.O.V.E. y Pimentón de La Vera D.O.P.	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

Bacalao al PilPil en A.O.V.E. y ajos de Aceuchal	21,00 €
Lomo de Rodaballo al horno fondo de marisco y patata panadera	19,50 €
Cogote de Merluza a la Donostiarra ajada y un toque picante	19,50 €
Suprema de Merluza en salsa verde	18,50 €
Bogavante al ajillo Pimentón de La Vera D.O.P. y verduritas	28,00 €

Carnes

Bistec de Buey con boletus a la plancha y panaderas	18,50 €
Secreto Ibérico de Bellota a la plancha patatas panaderas y Pimentón de La Vera D.O.P.	17,50 €
Medallones de Presa Ibérica de Bellota a la plancha con patatas revolconas y Pimentón de La Vera D.O.P.	18,50 €
Solomillo de Ternera a la sartén A.O.V.E., sal cristal y patata violeta	21,00 €
Chuletilas de cordero recental a la plancha con patatas panaderas y piquillos	18,50 €
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 perdiz de tiro y setas de temporada	15,00 €
Arroz de Jamón y Boletus <i>Dos productos representativos de nuestra Dehesa</i>	14,50 €
Arroz de Presa Ibérica de Bellota y setas de temporada <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 €
Arroz con Bogavante pelado y Gambón Un bogavante por persona	26,00 €

Secos

Arroz de Secreto Ibérico y Cigala con guisantes	18,50 €
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 €

Caldoso

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

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