

Nuestras CHACINAS

*“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”*

Jamón Jamón CHABT <i>de nuestros cochinos</i>	22,00 €
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 €

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 €
Haragán Tierra de Extremadura	5,80 €	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 €

Ensaladas y Gazpachos

Ensalada de Vieiras toques cítricos y vinagreta de su coral	17,00 €
Ensalada de Langostinos y aguacate crema de manzana y tomates cherry	12,50 €
Ensalada de Bacalao marinado y naranja asadillo de pimientos y vinagreta de pil pil	14,00 €
Zorongollo, "la ensalada más cacereña" pimientos asados, tomate, huevo duro, aceitunas negras y cebolla roja	9,50 €
Gazpacho Ajoblanco con langostinos uva, almendra tostada y A.O.V.E.	8,00 €
Salmorejo de Tomates de Miajadas con Jamón Ibérico y huevo duro	8,00 €

Platos Fríos

Tartar de Salmón marinado aguacate, fresón, tomate, vinagreta de mango y encurtidos	13,00 €
Carpaccio de Rape alangostado vinagreta de berberechos, perifollo y lima	15,00 €
Carpaccio de Presa de Vaca tomate corazón de buey y parmesano rallado	13,00 €
Steak Tartar de Solomillo de ternera y caviar de Jamón Ibérico	21,00 €
Carpaccio de Presa Ibérica de Bellota vinagreta de mostaza la antigua y queso curado de oveja	13,00 €

Entrantes Calientes

Croquetas de Jamón Jamón y crema de Ibérico	12,00 €
Croquetas de Rape y Gambón con salsa de tomate	12,00 €
Cocochas de Merluza al pil pil A.O.V.E. y ajos de Aceuchal	24,00 €
Pulpo a la Gallega muselina de patata, A.O.V.E. y Pimentón de La Vera D.O.P.	19,50 €
Fritura de Boquerón a la malagueña	10,80 €
Verduras de temporada a la plancha A.O.V.E. y Pimentón de La Vera D.O.P.	9,50 €

Pan	1,20 €
Agua Mineral 1 l	2,50 €
Agua Mineral 0,5 l	1,50 €

Pescados

Bacalao al pil pil A.O.V.E. y ajos de Aceuchal	21,00 €
Lomo de Rodaballo al horno fondo de vizcaína 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 Nacional al ajillo o a la plancha Pimentón de La Vera D.O.P. y verduritas	según mercado
Bogavante Canadiense al ajillo o a la plancha Pimentón de La Vera D.O.P. y verduritas	28,00 €

Carnes

Medallones de Presa Ibérica de Bellota a la plancha patatas revolconas y Pimentón de La Vera D.O.P.	18,50 €
Solomillo Ibérico de Bellota a la plancha patatas panaderas y Pimentón de La Vera D.O.P.	17,50 €
Bistec de Buey boletus a la plancha y panaderas	18,50 €
Solomillo de Ternera a la sartén A.O.V.E., sal cristal y patata violeta	21,00 €
Chuletillas 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 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 €

Secos

Arroz de Solomillo Ibérico y Pulpo <i>Mar y Montaña</i>	18,50 €
Arroz de Carrillera de Cerdo Ibérico espárragos trigueros y alcachofas	14,50 €
Arroz Vegetariano, "de la Ribera del Marco" verduras de temporada y arroz Integral	13,50 €
Arroz Negro gambón, gamba, mejillón, calamar, tinta de sepia y alioli	13,50 €
Arroz Señorito, "todo pelado" gambón, gamba, mejillón, calamar y alioli	13,50 €

Caldoso

Arroz Marinero de Almejas	14,50 €
Arroz Caldoso con Bogavante Canadiense, "el arroz CATOVI" ½ Bogavante por persona	19,50 €
Arroz Caldoso con Bogavante Nacional de nuestra cetárea	según mercado

MENÚ EXTREMEÑO

Pan y Patatera

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

Carpaccio de Presa Ibérica de Bellota

vinagreta de mostaza la antigua y queso curado de oveja

Salmorejo de Tomates de Miajadas

con Jamón Ibérico y huevo duro

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 parmesano rallado

Croquetas de Jamón Jamón

y crema de ibérico

Arroz de Solomillo 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

MENÚ A MESA COMPLETA