

SUGERENCIAS DE TEMPORADA

JUANMA te recomienda

*“Siempre el producto
que esté en su mejor momento para degustar”*

Wok de Boletus y Secreto Ibérico 12,50 €
con verduritas

Revuelto de Espárragos trigueros 12,50 €
cebollitas tiernas y Jamón Ibérico

927 21 50 07

info@restauranteel13desananton.com

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 Ibérico CHABETE de nuestros cochinos | 8,00 € tapa | 12,00 € 1/2 | 22,00 € plato |
| Paletilla Ibérica CHABETE de nuestros cochinos pan cristal, tomate rallado y AOVE | | | 15,00 € |
| Bodegón de Embutidos Ibéricos Lomo, Salchichón, Chorizo y Patatera | | | 14,50 € |
| Selección de Quesos Extremeños Oveja: curado y semicurado Cabra: Ibores DOP y de Granadilla | | 8,50 € 1/2 | 14,50 € plato |
| Torta del Casar DOP y pan tostado | | | 12,50 € |

Vinos de Alta Gama por Copa de nuestro dispensador

| | | | |
|---|---------------|---|---------------|
| Habla N° Tierra de Extremadura | 5,60 € | Emilio Moro DO Ribera del Duero | 4,80 € |
| Haragán Tierra de Extremadura | 5,80 € | Abadía Retuerta DO Ribera del Duero | 5,50 € |
| Elías Mora DO Toro | 4,50 € | Muga Crianza DO Rioja | 4,60 € |
| Pago de Carraovejas DO Ribera del Duero | 6,00 € | Remelluri DO Rioja | 4,60 € |

Ensaladas y platos Fríos

| | |
|---|---------|
| Ensalada templada de Vieiras y endivias toques cítricos y vinagreta de su coral | 17,00 € |
| Ensalada de Langostinos y aguacate crema de manzana, tomates cherry y vinagre de Jerez DOP | 12,50 € |
| Ensalada de Salmón marinado, tomate y mango con vinagreta de finas hierbas | 14,00 € |
| Zorongollo, "la ensalada más cacereña" pimientos asados, tomate, huevo duro, aceitunas negras y cebolla roja | 9,50 € |
| Escabeche de Codorniz y verduras encurtidas pan de hogaza y mahonesa a la antigua | 14,00 € |
| Carpaccio de Rape alangostado vinagreta de berberechos, cebollino 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 € |
| Crema de calabaza y zanahoria con queso de cabra de Granadilla y teja de pan | 7,50 € |
| Langostinos a la plancha (8 ud) cebollino y aceite de cítricos | 14,00 € |
| Mejillones al vapor con salsa alegre de tomate (picantita) | 13,00 € |
| Verduras de temporada a la plancha AOVE y Pimentón de La Vera DOP | 9,50 € |

| | |
|--------------------------------|--------|
| Pan | 1,20 € |
| Agua Mineral 1L | 2,50 € |
| Agua Mineral 0,5L | 1,50 € |

Pescados y Mariscos

| | |
|--|-----------------|
| Lomo de Rodaballo al horno verduras, patatas panaderas y fondo de vizcaína | 19,50 € |
| Cochas de Merluza al pil pil AOVE y ajos de Aceuchal | 24,00 € |
| Cogote de Merluza a la Donostiarra ajada y un toque picante | 19,50 € |
| Bacalao al pil pil AOVE y ajos de Aceuchal | 21,00 € |
| Merluza rellena de gambas y verduritas con salsa de marisco | 19,50 € |
| Bogavante nacional al ajillo o a la plancha Pimentón de La Vera DOP y verduritas | € según mercado |
| Bogavante canadiense al ajillo o a la plancha Pimentón de La Vera DOP y verduritas | 28,00 € |

Carnes

| | |
|--|---------|
| Medallones de Presa Ibérica de Bellota a la plancha patatas revolconas y Pimentón de La Vera DOP | 18,50 € |
| Solomillo Ibérico de Bellota a la plancha patatas panaderas y Pimentón de La Vera DOP | 17,50 € |
| Bistec de Buey Boletus a la plancha y patatas panaderas | 18,50 € |
| Solomillo de Ternera a la sartén AOVE, 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 Paloma torcaz de tiro y setas de temporada | 15,00 € |
| Arroz de Jamón y Boletus <i>Dos productos representativos de nuestra Dehesa</i> | 15,00 € |
| 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 € |

Secos

| | |
|---|---------|
| Arroz Vegetariano "de la Ribera del Marco" verduras de temporada y arroz Integral | 13,50 € |
| Arroz de Carrillera de Cerdo Ibérico espárragos trigueros y alcachofas | 14,50 € |
| 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 € |

Caldosos

| | |
|--|-----------------|
| Arroz a peixe almejas y bacalao con cilantro | 14,50 € |
| Arroz con Bogavante canadiense, "el arroz CATOVI" <i>1/2 Bogavante por persona</i> | 19,50 € |
| Arroz con Bogavante nacional <i>de nuestra cetárea</i> | € según mercado |

MENÚ EXTREMEÑO

Pan y Patatera

compota de manzana y Miel Ibores-Villuercas DOP

Carpaccio de Presa Ibérica de Bellota

vinagreta de mostaza la antigua y queso curado de oveja

Crema de calabaza y zanahoria

con queso de cabra de Granadilla y teja de pan

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 DOP

Torrija Cacereña

crema inglesa, helado de café y licor de bellota

29,90 € persona

MENÚ DEGUSTACIÓN

Paletilla Ibérica CHABETE *de nuestros cochinos*

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 al horno

sobre cebolla poché

Tiramisú

receta tradicional

33,90 € persona

Ambos menús incluyen Pan,
Vino Tinto de la tierra CHABETE 2017, Agua mineral y Café

MENÚS A MESA COMPLETA

NUESTROS
Postres
ELABORADOS EN LA CASA

Novedades de Temporada

- Bizcocho de pistacho** 6,80 €
crema de té matcha y helado
- Coulant black & white** 6,80 €
y helado de leche merengada

Los Clásicos

- Tarta de queso de cabra del Casar** 6,80 €
con helado de frutos del bosque
- Tiramisú** 6,50 €
receta tradicional
- Torrija cacereña** 5,50 €
crema inglesa, helado de café y
licor de bellota

Sugerencia de postre ligero, saludable y bajo en calorías

Granizado de frutas naturales 5,00 €
con sorbete de albaricoque

Y para terminar

Copa vino dulce Viognier 3,00 €
Tierra de Extremadura, Bodegas Santa Marina,
Variedad Viognier 100%

Copa Oporto Offley Ruby 3,00 €
Oporto (Portugal), Bodegas Offley,
Variedades Tinta y Touriga

Copa Néctar Pedro Ximenez 3,00 €
DO Jerez Sherry, Bodegas Gonzalez Byass, Variedad
Pedro Ximenez

Copa cava Bonaval brut-nature 2,50 €
Tierra de Extremadura, Bodegas López Morenas

Además,

Disponemos de diversos Helados de sabores tradicionales (Fresa, Vainilla, Chocolate, Café, Frutos del bosque y Nata) y Sorbetes de Limón o Mandarina.

También de Helados dietéticos y aptos para celíacos.