

## SUGERENCIAS de CUARESMA

# JUANMA te recomienda

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

**Buñuelos de Bacalao** ..... 12,00 €

**Potaje de Vigilia** ..... 8,00 €

Garbanzos, Alubias, Bacalao y Espinacas

927 21 50 07

[info@restauranteel13desananton.com](mailto: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”

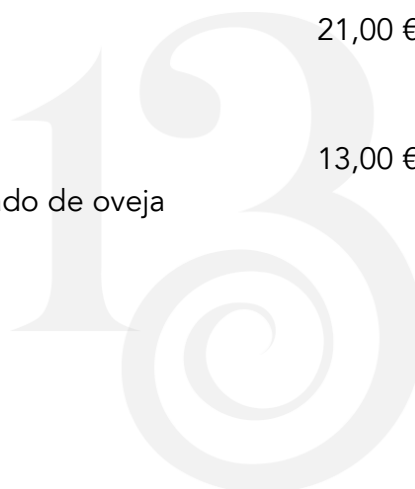
<b>Jamón Ibérico MAEXTRE</b> <i>de nuestros cochinos</i>	8,00 € <i>tapa</i>	12,00 € <i>1/2</i>	22,00 € <i>plato</i>
<b>Paletilla Ibérica MAEXTRE</b> <i>de nuestros cochinos</i> pan cristal, tomate rallado y AOVE			15,00 €
<b>Bodegón de Embutidos Ibéricos MAEXTRE</b> Lomo, Salchichón, Chorizo y Patatera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

## Vinos de Alta Gama por Copa de nuestro dispensador

<b>Habla N°</b> Tierra de Extremadura	5,60 €	<b>Vega Sicilia Valbuena 5</b> DO Ribera del Duero	25,00 €
<b>Haragán</b> Tierra de Extremadura	5,80 €	<b>Abadía Retuerta</b> DO Ribera del Duero	5,50 €
<b>Elías Mora</b> DO Toro	4,50 €	<b>Muga Crianza</b> DO Rioja	4,60 €
<b>Pago de Carraovejas</b> DO Ribera del Duero	6,00 €	<b>Remelluri</b> DO Rioja	4,60 €

## Ensaladas y platos Fríos

<b>Ensalada templada de Vieiras y endivias</b> toques cítricos y vinagreta de su coral	17,00 €
<b>Ensalada de Langostinos y aguacate</b> crema de manzana, tomates cherry y vinagre de Jerez DOP	12,50 €
<b>Ensalada de Salmón marinado, tomate y mango</b> con vinagreta de finas hierbas	14,00 €
<b>Zorongollo, "la ensalada más cacereña"</b> pimientos asados, tomate, huevo duro, aceitunas negras y cebolla roja	9,50 €
<b>Escabeche de Codorniz y verduras encurtidas</b> pan de hogaza y mahonesa a la antigua	14,00 €
<b>Carpaccio de Rape alangostado</b> vinagreta de berberechos, cebollino y lima	15,00 €
<b>Carpaccio de Presa de Vaca</b> tomate corazón de buey y parmesano rallado	13,00 €
<b>Steak Tartar de Solomillo de ternera</b> y caviar de Jamón Ibérico	21,00 €
<b>Carpaccio de Presa Ibérica de Bellota</b> vinagreta de mostaza la antigua y queso curado de oveja	13,00 €



## Entrantes Calientes

<b>Croquetas de Jamón Jamón</b> y crema de Ibérico	12,00 €
<b>Croquetas de Rape y Gambón</b> con salsa de tomate	12,00 €
<b>Wok de Abanico Ibérico y Boletus</b> con verduras de temporada	12,50 €
<b>Crema de calabaza y zanahoria</b> con queso de cabra de Granadilla y teja de pan	7,50 €
<b>Langostinos a la plancha (8 ud)</b> cebollino y aceite de cítricos	14,00 €
<b>Mejillones al vapor</b> con salsa alegre de tomate (picantita)	13,00 €
<b>Verduras de temporada a la plancha</b> AOVE y Pimentón de La Vera DOP	9,50 €

<b>Pan</b> .....	1,20 €
<b>Agua Mineral 1L</b> .....	2,50 €
<b>Agua Mineral 0,5L</b> .....	1,50 €

## Pescados y Mariscos

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

## Carnes

<b>Medallones de Presa Ibérica de Bellota a la plancha</b> patatas revolconas y Pimentón de La Vera DOP	18,50 €
<b>Solomillo Ibérico de Bellota a la plancha</b> patatas panaderas y Pimentón de La Vera DOP	17,50 €
<b>Bistec de Buey</b> Boletus a la plancha y patatas panaderas	18,50 €
<b>Solomillo de Ternera a la sartén</b> AOVE, 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 Monacal "Sugerencia de Cuaresma"</b> Bacalao y Espinacas	14,50 €
<b>Arroz de Jamón y Boletus</b> <i>Dos productos representativos de nuestra Dehesa</i>	15,00 €
<b>Arroz de Presa Ibérica de Bellota</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 €

### Secos

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

### Caldosos

<b>Arroz a peixe</b> almejas y bacalao con cilantro	14,50 €
<b>Arroz con Bogavante canadiense, "el arroz CATOVI"</b> <i>½ Bogavante por persona</i>	19,50 €
<b>Arroz con Bogavante nacional</b> <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

### 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 MAEXTRE *de nuestros cochinos*

pan cristal, tomate y AOVE

### 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

· **MENÚ A MESA COMPLETA** ·

GRANTEATRO S.L. - B10416121

PRECIOS IVA INCLUIDO