

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

Vinos de Alta Gama por Copa de nuestro dispensador

Habla N° Tierra de Extremadura	5,60 €	Abadía Retuerta DO Ribera del Duero	5,50 €
Haragán Tierra de Extremadura	5,80 €	Mirto DO Rioja	8,00 €
Malleolus DO Ribera del Duero	6,30 €	Muga Crianza DO Rioja	4,60 €
Pago de Carraovejas DO Ribera del Duero	6,00 €	Remelluri DO Rioja	4,60 €

Ensaladas y Gazpachos

Ensalada de Tomates de temporada y Queso de Granadilla	12,00 €
Bizcocho de tomate empapado, helado de AOVE y albahaca	
Ensalada de Langostinos y aguacate	13,50 €
crema de manzana y aguacate y vinagreta de cítricos	
Ensalada de Bacalao marinado y naranja	14,00 €
vinagreta de tomate seco y tapenade de aceitunas negras	
Zorongollo, "la ensalada más cacereña"	9,50 €
pimientos asados, tomate, huevo duro, aceitunas negras, cebolla roja y vinagreta de Jerez	
Gazpacho de Cerezas	8,00 €
guarnición de manzana verde y apio	
Salmorejo de Tomates de Miajadas	8,00 €
con Jamón Ibérico y huevo duro	

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

Entrantes Fríos

Tartar de Salmón marinado aguacate, fresón, vinagreta de mango y encurtidos	14,00 €
Carpaccio de Presa Ibérica de Bellota vinagreta de mostaza a la antigua y queso curado de oveja	13,00 €
Carpaccio de Rape vinagreta de berberechos, cebollino y lima	15,00 €
Steak Tartar de Solomillo de ternera y caviaroli	21,00 €
Carpaccio de Presa de Vaca tomate corazón de buey y parmesano rallado	13,00 €

Entrantes Calientes

Nuestra Menestra de Verduras Huevo trufado y Jamón Ibérico	10,50 €
Croquetas de Jamón Ibérico MAEXTRE y crema de Ibérico	12,00 €
Croquetas de Rape y Gambón con salsa de tomate	12,00 €
Verduras de temporada a la plancha AOVE y Pimentón de La Vera DOP	9,50 €
Wok de Boletus y Magro Ibérico crudités y setas de temporada	12,50 €
Chipirones a la plancha caviar de quinoa y tempura de verduras	12,50 €



Pescados

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

Carnes

Presa Ibérica de Bellota a la plancha patatas revolconas y Pimentón de La Vera DOP	19,50 €
Solomillo Ibérico de Bellota a la plancha patatas panaderas y Pimentón de La Vera DOP	18,50 €
Entrecot de Vaca Madurada (400 grs aprox) Boletus a la plancha y patatas panaderas (Precio kilo 74,50€)	29,80 €
Bistec de Buey Boletus a la plancha y patatas panaderas	18,50 €
Solomillo de Ternera a la sartén AOVE, sal cristal, patata violeta y verduras	21,00 €
Chuletillas de Cordero recental a la plancha con patatas panaderas y piquillos	19,50 €
Pierna de Cordero recental deshuesada asada a baja temperatura, con salsa de Oporto y patatas	18,50 €

Arroces

Mínimo para 2 personas y Precios por persona

Melosos

Arroz de Jamón y Boletus <i>Dos productos representativos de nuestra Dehesa</i>	16,00 €
Arroz de Presa Ibérica de Bellota <i>la Presa es la reina de las piezas frescas del Cerdo Ibérico</i>	16,50 €
Risotto de Boletus y Pollo campero con queso parmesano rallado	14,50 €

Secos

Arroz de nuestro Buey y setas shiitake espárragos trigueros y alcachofas	18,50 €
Arroz Vegetariano “de la Ribera del Marco” con verduras de temporada	13,50 €
Arroz Negro gambón, gamba, mejillón, calamar, tinta de sepia y alioli	14,80 €
Arroz Señorito, “todo pelado” gambón, gamba, mejillón, calamar y alioli	14,80 €

Caldoso

Arroz a peixe almejas y bacalao con cilantro	15,80 €
Arroz con Bogavante, “el arroz CATOVI” <i>½ Bogavante por persona</i>	19,50 €



MENÚ EXTREMEÑO

Pan y Patatera

compota de manzana y Miel Ibores-Villuercas DOP

Carpaccio de Presa Ibérica de Bellota

vinagreta de mostaza a 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 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

Croqueta de Jamón Ibérico MAEXTRE y Rape-Langostinos

con fondo de tomate

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** ·

GRANTEATRO S.L. - B10416121

PRECIOS IVA INCLUIDO