

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 <i>de nuestros cochinos</i>	12,00 € <i>1/2</i>	22,00 € <i>plato</i>
Paletilla Ibérica MAEXTRE <i>de nuestros cochinos</i> pan cristal, tomate rallado y AOVE		15,50 €
Bodegón de Embutidos Ibéricos MAEXTRE Lomo, Salchichón, Chorizo, Paletilla y Patatera		16,00 €
Selección de Quesos Extremeños Oveja: curado y semicurado tradicional Cabra: Ibores DOP y “de Granadilla”	8,50 € <i>1/2</i>	14,90 € <i>plato</i>
Torta del Casar DOP y pan tostado		15,00 €

Vinos de Alta Gama por Copa de nuestro dispensador

Habla Nº 2015 Tierra de Extremadura	5,90 €	Adadía Retuerta 2015 Tierra Castilla y León	5,50 €
Madre del Agua 2016 D.O. Ribera del Guadiana	5,80 €	R. Bilbao reserva 2014 D.O. Rioja	4,00 €
Malleolus 2017 D.O. Ribera del Duero	6,30 €	Muga Crianza 2016 D.O. Rioja	4,70 €
Pago de Carraovejas 2017 D.O. Ribera del Duero	6,00 €	Emilio Moro 2017 D.O. Rioja	4,70 €

Ensaladas y Platos Fríos

Ensalada de Tomates y Queso de Granadilla AOVE, cristal de sal y vinagreta de albahaca	12,00 €
Ensalada de Langostinos y aguacate crema de manzana y aguacate y vinagreta de Jerez	13,90 €
Zorongollo, "la ensalada más cacereña" pimientos asados, tomate y huevo de codorniz aceitunas negras, cebolla roja y tronco de bonito en AOVE	12,50 €
Salmorejo de Tomates de Miajadas Con virutas de paletilla ibérica y huevo duro de codorniz	8,00 €
Carpaccio de redondo de nuestro Buey queso de oveja curado y tartar de tomate	16,00 €
Carpaccio de Presa Ibérica de Bellota vinagreta de mostaza a la antigua y queso curado de oveja	13,00 €
Carpaccio de Rape marinado en pimentón de la Vera DOP, vinagreta de berberechos, cebollino y lima	15,50 €
Tartar de Salmón Marinado mango, fresas, aguacate y tomate cherry	13.50 €
Tiradito de Corvina y Solomillo Ibérico de bellota escabechado, cebolleta, lima, cilantro y guindilla	18.50 €
Steak Tartar de Solomillo de ternera y caviaroli	21,00 €

Entrantes Calientes

Salteado de nuestro Buey macerado y Verduras Con fardito de calamar	14,00 €
Croquetas de Jamón Jamón y crema de Ibérico	12,50 €
Croquetas de Rape y Gambón con salsa de tomate	12,50 €
Surtido de croquetas de la casa De Jamón Jamón y Rape y Gambón	12,50 €
Wok de Abanico ibérico y Boletus crudités y setas de temporada con salsa teriyaki	12,90 €
Tempura de Pescado Salmón marinado, langostino con velo de papada ibérica, chipirón y bacalao. Salsa tártara, soja y mayonesa de Wasabi	17,00 €
Verduras de temporada a la plancha AOVE y Pimentón de La Vera DOP	9,90 €

Pescados

Bacalao al pil pil AOVE y ajos de Aceuchal	21,00 €
Lomo de Rodaballo al horno verduras, patatas panaderas y fondo de vizcaína	19,90 €
Cogote de Merluza a la Donostiarra ajada y un toque picante	21,90 €
Merluza rellena de gambas y verduras con salsa de marisco	19,90 €
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 €
Hamburguesa de nuestro Buey cheddar, rúcula, mostaza, tomate y cebolla roja	12,00 €
Lomo bajo de nuestro Buey (700 grs aprox) Patatas panaderas y boletus (<i>Precio kilo 99 €</i>)	69,30€
Entrecot de vaca Madurada (400 grs aprox) Boletus a la plancha y patatas panaderas (<i>Precio kilo 74,50€</i>)	29,80 €
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 16,00 €
Dos productos representativos de nuestra Dehesa

Arroz de Presa Ibérica de Bellota 16,90 €
la Presa es la reina de las piezas frescas del Cerdo Ibérico

Risotto de Boletus y Pollo campero 14,90 €
 con queso parmesano rallado

Secos

Arroz de Rabo de Toro 18,50 €
 espárragos trigueros y setas Shittake

Arroz Vegetariano "de la Ribera del Marco" 13,50 €
 con verduras de temporada

Arroz Negro 15,50 €
 gambón, gamba, mejillón, calamar, tinta de sepia y alioli

Arroz Señorito, "todo pelado" 15,50 €
 gambón, gamba, mejillón, calamar y alioli

Caldoso

"Arroz de Peixe" 15,80 €
 almejas y bacalao con cilantro

Arroz con Bogavante, "el arroz CATOVI" 19,50 €
½ Bogavante por persona

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

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 redondo de nuestro Buey
queso de oveja curado y tartar de tomate

Surtido de Croquetas

Croqueta de rabo de toro y rape y gambón

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, Agua mineral y Café

Nuestra sugerencia de maridaje: CHABETE..... **10,80€**

Vino de la tierra de Extremadura, de nuestra propia bodega

*Oferta solo válida con estos menús

· **MENÚS A MESA COMPLETA** ·

GRANTEATRO S.L. - B10416121

PRECIOS IVA INCLUIDO

NUESTROS
Postres
ELABORADOS EN LA CASA

Novedades de Temporada

Tarta Sacher de Cerezas del Jerte	6,80 €
Cre moso de Maracuyá con melocotón a la vainilla	6,00 €
Chocolate a la Brasa cremoso de chocolate con leche infusionada en té y bizcocho esponjoso de humo	6,50 €

Los Clásicos

Tarta de queso de cabra del Casar con helado de frutos del bosque	6,80 €
Tiramisú receta tradicional	6,50 €
Torrija cacereña crema inglesa, helado de café y licor de bellota	5,80 €
Coulant de Chocolate con praliné de avellana y helado de albaricoque	6,80 €

Sugerencia de postre ligero, saludable y bajo en calorías

Granizado de frutas naturales 5,50 €
con sorbete de albaricoque

Sugerencias de Vinos de Postre

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.