

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 plato	12,00 € 1/2	22,00 €
Paletilla Ibérica MAEXTRE de nuestros cochinos 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 plato Cabra: Ibores DOP y “de Granadilla”	8,50 € 1/2	14,90 €
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 Cahuevo de codorniz aceitunas negras, cebolla roja y tronco de bonito en AOVE	12,50 €
Tartar de Salmón Marinado Mango, fresa, aguacate, tomate cherry	13,50 €
Tiradito de Corvina y Solomillo Ibérico de bellota, escabechado, cebolleta, lima, cilantro y guindilla	18,50 €
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 €
Carpaccio de redondo de nuestro Buey Queso de oveja curado y tartar de tomate	16,00 €
Steak Tartar de Solomillo de ternera y caviaroli	21,00 €

Las Tapas del 13

Abanico Ibérico de Bellota marinado con salsa teriyaki y panaderas	9,00 €
Tapa de croquetas (6 ud) jamón ibérico, rabo de toro y rape y gambón	8,50 €
Cachopinos de nuestro Buey paté, patatas y salsa de pimiento	12,00 €
Hamburguesa de nuestro Buey cheddar, rúcula, mostaza, tomate y cebolla roja	12,00 €
Brocheta de Solomillo Ibérico chalotes y salsa chimichurri	9,00 €
Tempura de Verduras con miel de caña, salsa de soja y jengibre rallado	8,90 €
Burrito de nuestro buey macerado verduras, sésamo, gourmet y salsa taquera	9,90 €
Cazuelina de Arroz Ibérico y verduritas	8,50 €
Cazuelina de Risotto de Boletus y Pollo campero	8,50 €
Cazuelina de Arroz meloso Marinero	8,50 €

Nuestros Clásicos

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 de Wasabi	17,00 €
Chipirones plancha Cebolla caramelizada, alioli negra y crujiente de camarones	12,00 €
Santeado de nuestro Buey macerado y verduras con fardito de calamar	14,00 €
Verduras de temporada a la plancha AOVE y Pimentón de La Vera DOP	9,90 €
Taquitos de Merluza a la Romana con piperrada frita y salsa mahonesa	11,50 €
Lomo bajo de nuestro Buey (700 g aprox) Patatas panaderas y boletus (Precio kg 99 €)	69,30 €
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 plancha y patatas panaderas (Precio kg 74,50€)	29,80 €

Solomillo de Ternera a la sartén AOVE , sal cristal y patata violeta	21,00 €
Lomo de Rodaballo al horno Verduras, patatas panaderas y fondo de vizcaína	19,90 €
Merluza rellena de gambas y verduritas con salsa de marisco	19,90 €

Agua Mineral 1 l	Restaurante El 13 de San Antón CASA DE COMIDAS	2,50 €
Agua Mineral 0,5 l		1,50 €

NUESTROS Postres ELABORADOS EN LA CASA

Novedades de Temporada

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

Los Clásicos

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

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.

13