

# JUANMA te recomienda

## “OTOÑO”

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

Ensalada de Bacalao y Granada.....	14,00 €
<i>Suprema de naranja, huevo de codorniz y pil-pil de piparras</i>	
Salteado de nuestro Buey.....	18,00 €
<i>Setas y verduras de otoño con yema de huevo campero y fardito de calamar</i>	

y acompañado de,

**CHABETE 2018**

Producción propia

3,00 €/copa

17,00 €/botella

## Nuestras CHACINAS

“El Cerdo Ibérico de Bellota es un animal singular y único, es el único cerdo del mundo que pasta libre. Protagonista de la Dehesa, la tierra y la gastronomía de Extremadura. Elaboramos las Chacinas con la marca MAEXTRE con nuestros propios cochinos Ibéricos puros”

Jamón Ibérico MAEXTRE <i>de nuestros cochinos</i>	12,00 € 1/2	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 € 1/2	14,90 € <i>plato</i>
Torta del Casar DOP y pan tostado		15,00 €

### Vinos de Alta Gama por Copa de nuestro dispensador

Habla N° 2016 Tierra de Extremadura	5,90 €	Abadía Retuerta 2016 Tierra Castilla y León	5,50 €
Madre del Agua 2016 D.O. Ribera del Guadiana	5,80 €	R. Bilbao reserva 2014 D.O. Rioja	4,30 €
Malleolus 2017 D.O. Ribera del Duero	6,50 €	Muga Crianza 2016 D.O. Rioja	4,70 €
Pago de Carraovejas 2017 D.O. Ribera del Duero	6,20 €	Vivanco Reserva D.O. Rioja	4,80 €

## Ensaladas y Platos Fríos

Ensalada tibia de Pulpo y Presa Crujiente Algas impregnadas, mézclum, vinagreta de aceitunas negras y americana	18,00 €
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 €
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 €
Steak Tartar de Solomillo de ternera y caviaroli	21,00 €

## Entrantes Calientes

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	10,50 €

## Pescados

Cocochas de Merluza al Pil pil AOVE y cebollino	25,00 €
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 €
Bacalao a la Vizcaína AOVE y verduras	21,00 €

## Carnes

Preso 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 €
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 Rabo de Nuestro Buey espárragos trigueros y setas Shittake	18,50 €
Arroz de Pulpo y Solomillo Ibérico <i>Sabor de mar y dehesa</i>	18,50 €
Arroz de Jamón y Boletus <i>Dos productos representativos de nuestra tierra</i>	16,00 €
Arroz de Presa Ibérica de Bellota <i>la Presa es la reina de las piezas frescas del Cerdo Ibérico</i>	16,90 €
Risotto de Boletus y Pollo campero con queso parmesano rallado	14,90 €

### Secos

Arroz Vegetariano con verduras de otoño "de la Ribera del Marco"	13,50 €
Arroz Negro gambón, gamba, mejillón, calamar, tinta de sepia y alioli	15,50 €
Arroz Señorito, "todo pelado" gambón, gamba, mejillón, calamar y alioli	15,50 €

### Caldoso

Arroz con Bogavante, "el arroz CATOVI" <i>½ Bogavante por persona</i>	19,50 €
"Arroz de Peixe" almejas y bacalao con cilantro	15,80 €

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

## MENÚ EXTREMEÑO

### Aperitivo

Crema de calabaza, Tostita de Patatera y Miel y Croqueta de Jamón

### Platos Individuales

Degustación de Chacinas Ibéricas Maextre  
lomo, chorizo, salchichón, paletilla ibérica y pan cristal

Carpaccio de Presa Ibérica de Bellota  
vinagreta de mostaza a la antigua y queso curado de oveja

Arroz Meloso de Jamón y Boletus  
*Dos productos representativos de nuestra Dehesa*

### Plato a elegir

Solomillo Ibérico de Bellota a la plancha  
patatas panaderas y Pimentón de La Vera DOP

o

Lomo de Bacalao a la Vizcaína  
AOVE y verduras

### Postre

Torrija Cacereña  
crema inglesa, helado de café y licor de bellota

**31,50 € persona**

incluye 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 este menú

· **MENÚS A MESA COMPLETA** ·

**GRANTEATRO S.L. - B10416121**

**PRECIOS IVA INCLUIDO**

## NUESTROS

# Postres

## ELABORADOS EN LA CASA

### Novedades de Temporada

Carrot Cake ( <i>acto para celíaco</i> ) .....	6,50 €
<i>Bizcocho de zanahoria, frosting y confitura de naranja</i>	
Tarta Sacher de Cerezas del Jerte .....	6,80 €
Cremoso de Maracuyá .....	6,50 €
con melocotón a la vainilla y crema de lima	

### 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	
Chocolate a la Brasa .....	6,50 €
cremoso de chocolate con leche infusionada en té y bizcocho esponjoso de humo	



## 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 Ximénez ..... 3,00 €  
DO Jerez Sherry, Bodegas Gonzalez Byass,  
Variedad Pedro Ximénez

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.