

# JUANMA te recomienda

## “OTOÑO”

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

**Ensalada de Bacalao y Granada** ..... 14,00 €  
*Suprema de naranja, huevo de codorniz y pil-pil de piparras*

**Salteado de nuestro Buey** ..... 18,00 €  
*Setas y verduras de otoño con yema de huevo campero y fardito de calamar*

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”*

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

## Vinos de Alta Gama por Copa de nuestro dispensador

<b>Habla Nº 2016</b> Tierra de Extremadura	<b>5,90 €</b>	<b>Adadía Retuerta 2016</b> Tierra Castilla y León	<b>5,50 €</b>
<b>Madre del Agua 2016</b> D.O. Ribera del Guadiana	<b>5,80 €</b>	<b>R. Bilbao reserva 2014</b> D.O. Rioja	<b>4,30 €</b>
<b>Malleolus 2017</b> D.O. Ribera del Duero	<b>6,50 €</b>	<b>Muga Crianza 2016</b> D.O. Rioja	<b>4,70 €</b>
<b>Pago de Carraovejas 2017</b> D.O. Ribera del Duero	<b>6,20 €</b>	<b>Vivanco Reserva</b> D.O. Rioja	<b>4,80 €</b>

## Ensaladas y Platos Fríos

<b>Ensalada tibia de Pulpo y Presa Crujiente</b>	18,00 €
Algas impregnadas, mézclum, vinagreta de aceitunas negras y americana	
<b>Ensalada de Langostinos y aguacate</b>	13,90 €
crema de manzana y aguacate y vinagreta de Jerez	
<b>Zorongollo, “la ensalada más cacereña”</b>	12,50 €
pimientos asados, tomate y huevo de codorniz aceitunas negras, cebolla roja y tronco de bonito en AOVE	
<b>Carpaccio de redondo de nuestro Buey</b>	16,00 €
queso de oveja curado y tartar de tomate	
<b>Carpaccio de Presa Ibérica de Bellota</b>	13,00 €
vinagreta de mostaza a la antigua y queso curado de oveja	
<b>Carpaccio de Rape</b>	15,50 €
marinado en pimentón de la Vera DOP, vinagreta de berberechos, cebollino y lima	
<b>Steak Tartar de Solomillo de ternera</b>	21,00 €
y caviaroli	

## Entrantes Calientes

<b>Croquetas de Jamón Jamón</b> y crema de Ibérico	12,50 €
<b>Croquetas de Rape y Gambón</b> con salsa de tomate	12,50 €
<b>Surtido de croquetas de la casa</b> De Jamón Jamón y Rape y Gambón	12,50 €
<b>Wok de Abanico ibérico y Boletus</b> crudités y setas de temporada con salsa teriyaki	12,90 €
<b>Tempura de Pescado</b> Salmón marinado, langostino con velo de papada ibérica, chipirón y bacalao. Salsa tártara, soja y mayonesa de Wasabi	17,00 €
<b>Verduras de temporada a la plancha</b> AOVE y Pimentón de La Vera DOP	10,50 €

## Pescados

<b>Cocochas de Merluza al pil pil</b> AOVE y cebollino	25,00 €
<b>Lomo de Rodaballo al horno</b> verduras, patatas panaderas y fondo de vizcaína	19,90 €
<b>Cogote de Merluza a la Donostiarra</b> ajada y un toque picante	21,90 €
<b>Merluza rellena de gambas y verduras</b> con salsa de marisco	19,90 €
<b>Bogavante</b> al ajillo o a la plancha Pimentón de La Vera DOP y verduritas	28,00 €
<b>Bacalao a la Vizcaína</b> AOVE y verduras	21,00 €

## Carnes

<b>Presa Ibérica de Bellota a la plancha</b> patatas revolconas y Pimentón de La Vera DOP	19,50 €
<b>Solomillo Ibérico de Bellota a la plancha</b> patatas panaderas y Pimentón de La Vera DOP	18,50 €
<b>Hamburguesa de nuestro Buey</b> cheddar, rúcula, mostaza, tomate y cebolla roja	12,00 €
<b>Lomo bajo de nuestro Buey (700 grs aprox)</b> Patatas panaderas y boletus (Precio kilo 99 €)	69,30€
<b>Entrecot de vaca Madurada (400 grs aprox)</b> Boletus a la plancha y patatas panaderas (Precio kilo 74,50€)	29,80 €
<b>Solomillo de Ternera a la sartén</b> AOVE, sal cristal, patata violeta y verduras	21,00 €
<b>Pierna de Cordero recental deshuesada</b> 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** 18,50 €  
espárragos trigueros y setas Shittake

**Arroz de Pulpo y Solomillo Ibérico** 18,50 €  
*Sabor de mar y dehesa*

**Arroz de Jamón y Boletus** 16,00 €  
*Dos productos representativos de nuestra tierra*

**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 Vegetariano** 13,50 €  
con verduras de otoño "de la Ribera del Marco"

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

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

**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 Maestre**

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**

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

- Carrot cake (acto para celíaco)** ..... **6,50 €**  
*Bizcocho de zanahoria, frostingy confitura de naranja*
- 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 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.