

## JUANMA te recomienda

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

Gamba Blanca <i>plancha o cocida</i>	25,00 €
Pulpo a la Gallega <i>Con parmentier de patata y pimentón de La Vera</i>	19,50 €
Lomo “doblao” 100% Ibérico puro de bellota <i>Pan cristal, tomate y AOVE</i>	16,00 €

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 € <i>½</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 DOPy" de Granadilla"	8,50€ <i>½</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 N° 201 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 de Bacalao y Granada Suprema de naranja, huevo de codorniz y pil-pil de piparras	14,00 €
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 Cahuevo 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 €

## Las Tapas del 13

Abanico Ibérico de Bellota marinado con salsa teriyaki y panaderas	9,00 €
Tapa de croquetas (6 ud.) jamón ibérico de bellota y rape y gambón	8,50 €
Cachopinos de nuestro Buey paté, patatas, salsa de pimiento y torta del Casar	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 €
Verduras de temporada a la plancha AOVE y Pimentón de La Vera DOP	10,50 €
Taquitos de Merluza a la Romana con piperrada frita y salsa mahonesa	11,50 €
Lomo bajo de nuestro Buey (700 grs. 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 €
Salteado de nuestro Buey con setas de temporada y verduras <i>yema de huevo campero y AOVE</i>	19,50€
Entrecot de Vaca Madurada (400 grs. aprox.) boletus plancha y patatas panaderas (Precio kg 74,50€)	29,80 €
Costilla de nuestro Buey asada Puré de tupinambo trufado y chalotas glaseadas	20,00 €

Solomillo de Ternera a la sartén 21,00 €  
AOVE , sal cristal y patata violeta

Lomo de Rodaballo al horno 19,90 €  
Verduras, patatas panaderas y fondo de vizcaína

Merluza rellena de gambas y verduritas 19,90 €  
con salsa de marisco

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

NUESTROS  
**Postres**  
ELABORADOS EN LA CASA

Novedades de Temporada

- Cúpula Blanca *de navidad*.....6,80 €  
*Mousse de Jijona, Chocolate blanco y Helado de turrón*
- Carrot Cake (*acto para celíaco*) .....6,50 €  
*Bizcocho de zanahoria, frosting y confitura de naranja*
- Cremoso de Maracuyá.....6,50 €  
con melocotón a la vainilla y crema de lima

Los Clásicos

- Tarta de quesode 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 OffleyRuby ..... 3,00 €  
Oporto (Portugal), Bodegas Offley,  
Variedades Tinta y Touriga

Copa Pedro Ximénez, duquesa ..... 4,00 €  
DO Jerez Sherry, Bodegas Romate,  
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 helados dietéticos y aptos para celíacos.