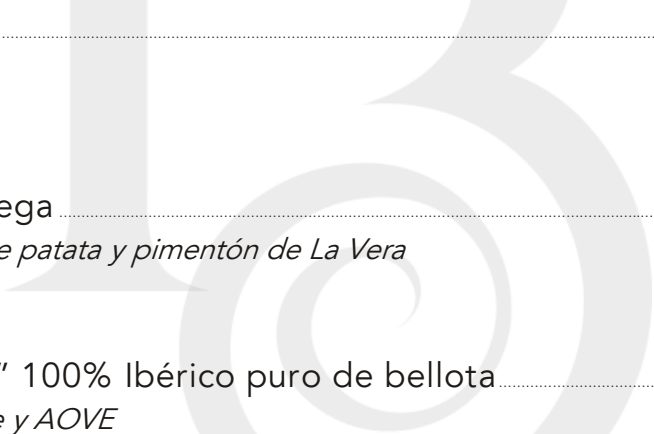


## JUANMA te recomienda

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



|  |         |
|--|---------|
| Gamba Blanca.....<br><i>plancha o cocida</i>   | 25,00 € |
| Pulpo a la Gallega.....<br><i>Con parmentier de patata y pimentón de La Vera</i>     | 19,50 € |
| Lomo "doblao" 100% Ibérico puro de bellota.....<br><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<br><i>de nuestros cochinos</i>  | 12,00 €<br><i>1/2</i> | 22,00 €<br><i>plato</i> |
| Paletilla Ibérica MAEXTRE <i>de nuestros cochinos</i><br>pan cristal, tomate rallado y AOVE                     |                       | 15,50 €                 |
| Bodegón de Embutidos Ibéricos MAEXTRE<br>Lomo, Salchichón, Chorizo, Paletilla y Patatera                        |                       | 16,00 €                 |
| Selección de Quesos Extremeños<br>Oveja: curado y semicurado tradicional<br>Cabra: Ibores DOP y “de Granadilla” | 8,50 €<br><i>1/2</i>  | 14,90 €<br><i>plato</i> |
| Torta del Casar DOP<br>y pan tostado  |                       | 15,00 €                 |

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

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

## Ensaladas y Platos Fríos

|   |         |
|---|---------|
| Ensalada de Bacalao y Granada<br>Suprema de naranja, huevo de codorniz y pil-pil de piparras  | 14,00 € |
| Ensalada tibia de Pulpo y Presa Crujiente<br>Algas impregnadas, mézclum, vinagreta de aceitunas negras y americana                                  | 18,00 € |
| Ensalada de Langostinos y aguacate<br>crema de manzana y aguacate y vinagreta de Jerez  | 13,90 € |
| Zorongollo, "la ensalada más cacereña"<br>pimientos asados, tomate y huevo de codorniz<br>aceitunas negras, cebolla roja y tronco de bonito en AOVE | 12,50 € |
| Carpaccio de redondo de nuestro Buey<br>queso de oveja curado y tartar de tomate  | 16,00 € |
| Carpaccio de Presa Ibérica de Bellota<br>vinagreta de mostaza a la antigua y queso curado de oveja  | 13,00 € |
| Carpaccio de Rape<br>marinado en pimentón de la Vera DOP,<br>vinagreta de berberechos, cebollino y lima   | 15,50 € |
| Steak Tartar de Solomillo de ternera<br>y caviaroli   | 21,00 € |

## Entrantes Calientes

|   |         |
|---|---------|
| Croquetas de Jamón Jamón<br>y crema de Ibérico  | 12,50 € |
| Croquetas de Rape y Gambón<br>con salsa de tomate   | 12,50 € |
| Surtido de croquetas de la casa<br>De Jamón Jamón y Rape y Gambón   | 12,50 € |
| Wok de Abanico Ibérico y Boletus<br>crudités y setas de temporada con salsa teriyaki  | 12,90 € |
| Tempura de Pescado<br>Salmón marinado, langostino con velo de papada ibérica,<br>chipirón y bacalao. Salsa tártara, soja y mayonesa de Wasabi | 17,00 € |
| Salteado de nuestro Buey con setas<br>de temporada y verdura<br><i>yema de huevo campero y AOVE</i>   | 19,50 € |
| Verduras de temporada a la plancha<br>AOVE y Pimentón de La Vera DOP  | 10,50 € |

## Pescados

|   |         |
|---|---------|
| Cocochas de Merluza al Pil pil<br>AOVE y cebollino                            | 25,00 € |
| Lomo de Rodaballo al horno<br>verduras, patatas panaderas y fondo de vizcaína | 19,90 € |
| Cogote de Merluza a la Donostiarra<br>ajada y un toque picante                | 21,90 € |
| Merluza rellena de gambas y verduras<br>con salsa de marisco                  | 19,90 € |
| Bogavante al ajillo o a la plancha<br>Pimentón de La Vera DOP y verduritas    | 28,00 € |
| Bogavante Nacional<br>Pimentón de La Vera DOP y verduritas                    | 68,00 € |
| Bacalao al Pil pil<br>AOVE y verduras   | 21,00 € |

## Carnes

|   |         |
|---|---------|
| Presa Ibérica de Bellota a la plancha<br>patatas revolconas y Pimentón de La Vera DOP                                 | 19,50 € |
| Solomillo Ibérico de Bellota a la plancha<br>patatas panaderas y Pimentón de La Vera DOP                              | 18,50 € |
| Hamburguesa de nuestro Buey<br>Cheddar, rúcula, mostaza, tomate y cebolla roja  | 12,00 € |
| Lomo bajo de nuestro Buey (700 grs. aprox.)<br>Patatas panaderas y boletus ( <i>Precio kilo 99 €</i> )                | 69.30€  |
| Entrecot de vaca Madurada (400 grs. aprox.)<br>Boletus a la plancha y patatas panaderas ( <i>Precio kilo 74,50€</i> ) | 29,80 € |
| Solomillo de Ternera a la sartén<br>AOVE, sal cristal, patata violeta y verduras                                      | 21,00 € |
| Costilla de nuestro Buey asada<br>Puré de tupinambo trufado y chalotas glaseadas                                      | 20,00 € |
| Pierna de Cordero recental deshuesada<br>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<br>espárragos trigueros y setas Shittake                                   | 18,50 € |
| Arroz de Pollo de Corral<br><i>con setas de temporada</i>  | 16,00 € |
| Arroz de Jamón y Boletus<br><i>Dos productos representativos de nuestra tierra</i>                       | 16,00 € |
| Arroz de Presa Ibérica de Bellota<br><i>la Presa es la reina de las piezas frescas del Cerdo Ibérico</i> | 16,90 € |
| Risotto de Boletus y Pollo campero<br>con queso parmesano rallado  | 14,90 € |

### Secos

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

### Caldoso

|  |         |
|--|---------|
| Arroz con Bogavante, "el arroz CATOVI"<br><i>½ Bogavante por persona</i> | 19,50 € |
| Arroz con Bogavante Nacional   | 35,00 € |
| "Arroz de Peixe"<br>almejas y bacalao con cilantro                       | 15,80 € |

## 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 men

## · MENÚ A MESA COMPLETA ·

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| <i>Pan</i> .....                | 1,50 € |
| <i>Agua Mineral 1 l</i> .....   | 2,50 € |
| <i>Agua Mineral 0,5 l</i> ..... | 1,50 € |



## NUESTROS

# Postres

## ELABORADOS EN LA CASA

### Novedades de Temporada

|   |        |
|---|--------|
| Cúpula Blanca <i>de navidad</i> .....                         | 6,80 € |
| <i>Mousse de Jijona, Chocolate blanco y Helado de turrón</i>  |        |
| Carrot Cake ( <i>acto para celíaco</i> ).....                 | 6,50 € |
| <i>Bizcocho de zanahoria, frosting y confitura de naranja</i> |        |
| 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<br>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 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 de helados dietéticos y aptos para celíacos.