

JUANMA te recomienda

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

Anchoas del Cantábrico	21,50 €
Lomo Doblao MAEXTRE Ibérico puro de bellota	16,00 €
Tapa de Gazpacho de poleo	5,00 €

y acompañado de NUESTRO VINO,

CHABETE 2018

Producción propia

3,00 €/copa

17,00 €/botella

EL BUEY DE LA DEHESA

Criamos bueyes de raza Retinta, la raza autóctona más adaptada a la Dehesa, donde viven plácidamente, alimentándose de forma natural de lo que ofrece el campo: hierba, bellotas, esta singularidad se transmite a su carne y a nuestras elaboraciones:

CARPACCIO

SALTEADO CON VERDURAS

ESTOFADO CLASICO: “BUEY BOURGUIGNON”

HAMBURGUESA

MÍTICA CHULETA

IMPRESINDIBLE ARROZ DE BUEY

Encontrará estas elaboraciones en los correspondientes apartados de nuestra carta.

Menú Extremeño

Aperitivo

Gazpacho de poleo
Croqueta de jamón
Tostita de Patatera

Platos Individuales

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

Carpaccio de redondo de nuestro buey
queso de oveja curado y tartar de tomate

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 al horno
con cebolla poché, 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

· MENÚ A MESA COMPLETA ·

Nuestras CHACINAS

“Elaboramos las Chacinas con la marca MAEXTRE, de nuestros propios cochinos Ibéricos puros de bellota. 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”

Jamón Ibérico MAEXTRE <i>de nuestros cochinos</i>	12,00 € media	22,00 € plato
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 € media	14,90 € plato
Torta del Casar DOP y pan tostado		15,00 €

Vinos de Alta Gama por Copa de nuestro dispensador

Xentia 2014 Tierra de Extremadura	4,50 €	Abadía Retuerta 2016 Tierra Castilla y León	5,50 €
Madre del Agua 2017 D.O. Ribera del Guadiana	5,80 €	Marqués de Murrieta 2015 D.O. Rioja	5,00 €
Malleolus 2018 D.O. Ribera del Duero	6,50 €	Muga Crianza 2016 D.O. Rioja	4,70 €
Pago de Carraovejas 2018 D.O. Ribera del Duero	6,80 €	Ramón Bilbao Mirto D.O. Rioja	9,00 €

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	22,00 €
Tartar de salmón marinado mango, aguacate, tomate y ceviche de fresones	13,50 €

Entrantes Calientes

Wok de nuestro Buey Setas y verduras, con yema de huevo campero y fardito de calamar	17,50 €
Cocochas de Merluza al pil pil AOVE y cebollino	25,00 €
Pulpo a la gallega parmentier de patata y Pimentón de La Vera	19,50 €
Salteado de Abanico Ibérico y Boletus verduras y setas de temporada con salsa teriyaki	12,90 €
Taquitos de Merluza a la Romana con piperrada frita y salsa mahonesa	13,50 €
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 + Gambón	12,50 €
Verduras de temporada a la plancha AOVE y Pimentón de La Vera DOP	11,50 €

Pescados

Cogote de Merluza a la Donostiarra ajada y un toque picante	22,00 €
Merluza rellena de gambas y verduras con velouté de pescado	22,00 €
Lomo de Rodaballo al horno verduras, patatas panaderas y fondo de vizcaína	19,90 €
Bogavante al ajillo o a la plancha Pimentón de La Vera DOP y verduritas	28,00 €
Bogavante Nacional Pimentón de La Vera DOP y verduritas	68,00 €
Bacalao al pil pil AOVE y verduras	21,00 €

Carnes

Presa 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 €

Entrecot de vaca Madurada (400g. aprox.)
boletus a la plancha y patatas panaderas (Precio kilo 74,50€) 29,80 €

Solomillo de Ternera a la sartén
AOVE, sal cristal, patata violeta y verduras 22,00 €

Pierna de Cordero recental deshuesada
asada a baja temperatura, con salsa de Oporto y patatas 18,50 €

Nuestro Buey

*“Criamos nuestros propios bueyes de la raza autóctona Retinta.
Se sacrifican con más de 1.000 kg., a partir del 4º año de vida, lo que
nos proporciona una carne singular.”*

Buey Bourguignon (estofado) 17,50 €
champiñones, patatas y cebolla

Hamburguesa de nuestro Buey (170g. aprox.) 15,00 €
Cheddar, mezclum, mostaza dulce,
tomate, cebolla roja y papada ibérica

Chuleta de nuestro Buey 99,00€/Kg
patatas panaderas y boletus

Costilla de nuestro Buey asada 20,00 €
con muselina de patata trufada y chalota

Arroces

Mínimo para 2 personas y precios por persona

Melosos

Arroz de Nuestro Buey espárragos trigueros y setas Shittake	17,50 €
Arroz de Jamón y Boletus dos productos representativos de nuestra tierra	16,90 €
Arroz de Presa Ibérica de Bellota la Presa es la reina de las piezas frescas del Cerdo Ibérico	16,90 €
Risotto de Boletus y Pollo campero con queso parmesano rallado	14,90 €

Secos

Arroz Vegetariano con verduras de "La Ribera del Marco"	13,50 €
Arroz Negro gambón, gamba, mejillón, calamar, tinta de sepia y alioli	16,90 €
Arroz Señorito, "todo pelado" gambón, gamba, mejillón, calamar y alioli	16,90 €

Caldoso

Arroz con Bogavante, "el arroz CATOVI" ½ Bogavante por persona	19,50 €
Arroz con Bogavante Nacional	35,00 €
"Arroz de Peixe" almejas y bacalao con cilantro	16,80 €

NUESTROS

Postres

ELABORADOS EN LA CASA

Novedades de Temporada

Carrot Cake (acto para celíacos).....	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 queso fresco 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 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.

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