

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

CACHOPINOS

HAMBURGUESA

MÍTICA CHULETA

Encontrará estas elaboraciones en los correspondientes apartados de nuestra carta

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 €

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 y torta del Casar	12,00 €
Brocheta de Solomillo Ibérico chalotes y salsa chimichurri	9,00 €
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

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 €
Pulpo a la gallega parmentier de patata y Pimentón de La Vera	19,50€
Taquitos de Merluza a la Romana con piperrada frita y salsa mahonesa	13,50 €
Chuleta de nuestro Buey patatas panaderas y boletus	99,00€/Kg
Entrecot de Vaca Madurada (400 grs. aprox.) boletus plancha y patatas panaderas (Precio kg 74,50€)	29,80 €
Solomillo de Ternera a la sartén AOVE , sal cristal y patata violeta	22,00 €
Costilla de nuestro Buey asada Puré de tupinambo trufado y chalota glaseada	20,00 €
Solomillo Ibérico de Bellota a la plancha patatas panaderas y Pimentón de La Vera DOP	18,50 €
Wok de nuestro Buey Setas y verduras, con yema de huevo campero y fardito de calamar	17,50€
Hamburguesa de nuestro Buey (170g. aprox.) Cheddar, mezclum, mostaza dulce, tomate, cebolla roja y papada ibérica	15,00 €
Salteado de Abanico ibérico y Boletus crudités y setas de temporada con salsa teriyaki	12,90 €
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 €
Verduras de temporada a la plancha AOVE y Pimentón de La Vera DOP	11,50 €

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 €