

# JUANMA *te recomienda*

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

**Tapa de lomo Doblao MAEXTRE** 7,00 €  
*Ibérico puro de bellota*

**Ensalada de tomates de Miajadas** 12,50 €  
*Queso de cabra de Granadilla y vinagreta de hierbas*

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

IMPRESCINDIBLE ARROZ DE BUEY

*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”*

	media	plato
<b>Jamón Ibérico MAEXTRE</b> <i>de nuestros cochinos</i>	12,00 €	22,00 €
<b>Paletilla Ibérica MAEXTRE</b> <i>de nuestros cochinos</i> pan cristal, tomate rallado y AOVE		15,50 €
<b>Lomo doblao MAEXTRE</b> Ibérico puro de bellota		16,00 €
<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 €	14,90 €
<b>Torta del Casar DOP</b> y pan tostado		15,00 €

## Vinos de Alta Gama por Copa de nuestro dispensador

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

## Ensaladas y Platos Fríos

<b>Ensaladilla de langostinos y merluza</b>	14,50 €
<b>Salmorejo de tomates de Miajadas</b> Paletilla ibérica y huevo de codorniz	8,00 €
<b>Gazpacho de frambuesas de la Vera</b> Manzana verde, y albahaca	8,00 €
<b>Ensalada tibia de Pulpo y Presa Crujiente</b> Algas impregnadas, mézclum, vinagreta de aceitunas negras y americana	18,00 €
<b>Anchoas del Cantábrico</b> En AOVE, pan cristal y salmorejo	21,50 €
<b>Ensalada de Langostinos y aguacate</b> crema de manzana y aguacate y vinagreta de Jerez	13,90 €
<b>Zorongollo, “la ensalada más cacereña”</b> pimientos asados, tomate y huevo de codorniz aceitunas negras, cebolla roja y tronco de bonito en AOVE	12,50 €
<b>Carpaccio de redondo de nuestro buey</b> queso de oveja curado y tartar de tomate	16,00 €
<b>Carpaccio de Presa Ibérica de Bellota</b> vinagreta de mostaza a la antigua y queso curado de oveja	13,00 €
<b>Carpaccio de Rape</b> marinado en pimentón de la Vera DOP, vinagreta de berberechos, cebollino y lima	15,50 €
<b>Steak Tartar de Solomillo de ternera</b> y caviaroli	22,00 €
<b>Tartar de salmón marinado</b> mango, aguacate, tomate y ceviche de fresones	13,50 €

## Las Tapas del 13

<b>Abanico Ibérico de Bellota marinado</b> con salsa teriyaki y panaderas	9,00 €
<b>Tapa de croquetas (6 ud.)</b> jamón ibérico de bellota y rape y gambón	8,50 €
<b>Cachopinos de nuestro Buey</b> paté, patatas y torta del Casar	12,00 €
<b>Brocheta de Solomillo Ibérico</b> chalotes y salsa chimichurri	9,00 €
<b>Burrito de nuestro buey macerado</b> verduras, sésamo, gourmet y salsa taquera	9,90 €
<b>Cazuelina de Arroz Ibérico y verduras</b>	8,50 €
<b>Cazuelina de Risotto de Boletus y Pollo campero</b>	8,50 €
<b>Cazuelina de Arroz meloso Marinero</b>	8,50 €

## Nuestros Clásicos

<b>Merluza rellena de gambas y verduras</b> con velouté de pescado	22,00 €
<b>Lomo de Rodaballo al horno</b> Verduras, patatas panaderas y fondo de vizcaína	19,90 €
<b>Pulpo a la gallega</b> parmentier de patata y Pimentón de La Vera	19,50€
<b>Taquitos de Merluza a la Romana</b> con piperrada frita y salsa mahonesa	13,50 €
<b>Chuletón de Buey</b> patatas panaderas y boletus	99,00€/Kg
<b>Entrecot de Buey</b> patatas panaderas y boletus	109,00€/Kg
<b>Lomo bajo de vaca Madurada (400g. aprox.)</b> boletus a la plancha y patatas panaderas ( <i>Precio kilo 74,50€</i> )	29,80 €
<b>Solomillo de Ternera a la sartén</b> AOVE, sal cristal y patata violeta	22,00 €
<b>Costilla de nuestro Buey asada</b> Puré de tupinambo trufado y chalota glaseada	20,00 €
<b>Solomillo Ibérico de Bellota a la plancha</b> patatas panaderas y Pimentón de La Vera DOP	18,50 €

<b>Wok de nuestro Buey</b> Setas y verduras, con yema de huevo campero y fardito de calamar	17,50€
<b>Hamburguesa de nuestro Buey (170g. aprox.)</b> Cheddar, mezclum, mostaza dulce, tomate, cebolla roja y papada ibérica	15,00 €
<b>Salteado de Abanico ibérico y Boletus</b> crudités y setas de temporada con salsa teriyaki	12,90 €
<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>Verduras de temporada a la plancha</b> 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 fresa

**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 infundada  
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 Dow's (Fine Tawny Port)** ..... 3,00 €  
Oporto (Portugal).  
Variedades Tinta y Touriga

**Copa Pedro Ximénez, duquesa** ..... 4,00 €  
DO Jerez Sherry, Bodegas Romate,  
Variedad Pedro Ximénez

**Copa Palo Cortado** ..... 4,00 €  
Vino de Jerez, Bodegas Romate,  
Variedad Palomino

## 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** ..... 2,80 €  
**Agua Mineral 0,5 l** ..... 2,00 €



## **TODOS NUESTROS PRODUCTOS MAEXTRE, TE LOS PUEDES LLEVAR A CASA**

*Somos criadores de cerdo 100% Ibérico de bellota, y fabricamos y comercializamos los productos derivados del mismo con nuestra propia marca registrada MAEXTRE.*

# **MAEXTRE**

Ibéricos de Extremadura



<b>Chorizo Ibérico de bellota Maextre</b>	<b>10,00 €/Kg</b>
<b>Salchichón Ibérico de bellota Maextre</b>	<b>10,00 €/Kg</b>
<b>Lomo Doblao' Ibérico de bellota Maextre</b>	<b>30,00 €/Kg</b>
<b>Jamón de bellota 100% Ibérico Maextre</b>	<b>40,00 €/Kg</b>
<b>Paleta de bellota 100% Ibérica Maextre</b>	<b>20,00 €/Kg</b>