

## JUANMA te recomienda

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

**Tapa de Lomo Doblao MAEXTRE** 8,00€  
*Ibérico puro de bellota*

**Ensalada de bacalao, granada y naranja** 14,00€  
*Huevo de codorniz y pil pil de piparras*

y acompañado de NUESTRO  
VINO,

**CHABETE 2019**  
*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  
HAMBURGUESA  
MÍTICA CHULETA  
IMPRESINDIBLE ARROZ DE BUEY

*Encontrará estas elaboraciones en los correspondientes apartados de nuestra carta.*

## Menú Extremeño

### Aperitivo

Crema de calabaza y zanahoria  
Croqueta de jamón  
Tostita de Patatera

### Platos Individuales

**Degustación de Chacinas Ibéricas Maestre**  
*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 lagarto Ibérico de bellota y setas**  
*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*

**32,50€ 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”*

	Media	Plato	Llevar
<b>Jamón Ibérico puro de bellota MAEXTRE</b> <i>de nuestros cochinos</i>	12,00€	22,00€	12,00€
<b>Paletilla Ibérica pura de bellota MAEXTRE</b> <i>de nuestros cochinos</i> pan cristal, tomate rallado y AOVE	8,00€	15,50€	9,00€
<b>Lomo doblao MAEXTRE</b> Ibérico puro de bellota	8,00€	16,00€	10,00€
<b>Bodegón de Embutidos Ibéricos MAEXTRE</b> Lomo, Salchichón, Chorizo, Paletilla y Patatera	8,00€	16,00€	8,00€
<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 2016</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	4,80€
<b>Pago de Carraovejas 2018</b> D.O. Ribera del Duero	7,20€	<b>Ramón Bilbao Mirto</b> D.O. Rioja	9,00€

## Ensaladas y Platos Fríos

<b>Ensalada tibia de Pulpo y Abanico Crujiente</b> Algas impregnadas, mézclum, vinagreta de aceitunas negras y americana	18,00€
<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>Ensalada de bacalao, granada y naranja</b> <i>Huevo de codorniz y pil pil de piparras</i>	14,00€
<b>Carpaccio de redondo de nuestro buey</b> Setas y tuétano de buey	18,00€
<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>Anchoas del Cantábrico</b> AOVE, pan cristal y tomate	21,50€

## Entrantes Calientes

<b>Boquerones a la andaluza</b> Rebozados y fritos	12,50€
<b>Wok de nuestro Buey</b> Setas y verduras, con yema de huevo campero y fardito de calamar	17,50€
<b>Pulpo a la gallega</b> parmentier de patata y Pimentón de La Vera	19,50€
<b>Salteado de Abanico Ibérico y Boletus</b> verduras y setas de temporada con salsa teriyaki	13,90€
<b>Taquitos de Merluza a la Romana</b> con piperrada frita y salsa mahonesa	13,50€
<b>Croquetas de Jamón Ibérico puro de bellota</b> y crema de Ibérico	13,00€
<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	12,75€
<b>Verduras de temporada a la plancha</b> AOVE y Pimentón de La Vera DOP	11,50€

## Pescados

<b>Cogote de Merluza a la Donostiarra</b> ajada y un toque picante	22,00€
<b>Cocochas de Merluza al pil pil</b> AOVE y cebollino	25,00€
<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	20,90€
<b>Bogavante</b> al ajillo o a la plancha Pimentón de La Vera DOP y verduritas	28,00€
<b>Bogavante</b> Nacional Pimentón de La Vera DOP y verduritas	68,00€
<b>Bacalao al pil pil</b> AOVE y verduras	21,00€

## Carnes

<b>Solomillo Ibérico de Bellota a la plancha</b> patatas panaderas y Pimentón de La Vera DOP	19,50€
<b>Lomo bajo de vaca Madurada (400g. aprox.)</b> boletus a la plancha y patatas panaderas (Precio kilo 74,50€)	29,80€
<b>Solomillo de Ternera a la sartén</b> AOVE, sal cristal, patata violeta y verduras	23,00€
<b>Pierna de Cordero recental deshuesada</b> asada a baja temperatura, con salsa de Oporto y patatas	19,50€

### 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.”*

<b>Estofado de buey</b> champiñones, patatas y cebolla	20,00€
<b>Osobuco de buey</b> asado con patatas y verduras	20,00€
<b>Cachopo de buey</b> con Torta del Casar y paletilla ibérica de bellota	20,00€
<b>Hamburguesa de buey (170g. aprox.)</b> Cheddar, mezclum, mostaza dulce, tomate, cebolla roja y papada ibérica	15,00€
<b>Chuleta de buey</b> patatas panaderas, boletus, espárragos y pimientos	99,00€/Kg
<b>Entrecot de nuestro buey</b> patatas panaderas, boletus, espárragos y pimientos	109,00€/Kg
<b>Costilla de buey asada</b> con muselina de patata trufada y chalota	20,00 €

## Arroces

*Los arroces descritos en este color están disponibles desde 1 persona, el resto, mínimo para 2 personas y precios por persona.*

### Melosos

<b>Arroz de Nuestro Buey</b> espárragos trigueros y setas Shittake	18,50€
<b>Arroz de Jamón y Boletus</b> dos productos representativos de nuestra tierra	17,50€
<b>Arroz de Lagarto Ibérico de Bellota</b> una de las piezas frescas esenciales del Cerdo Ibérico	17,50€
<b>Risotto de Boletus y Pollo campero</b> con queso parmesano rallado	15,50€

### Secos

<b>Arroz Vegetariano</b> con verduras de "La Ribera del Marco"	13,50€
<b>Arroz Negro</b> gambón, gamba, mejillón, calamar, tinta de sepia y alioli	17,50€
<b>Arroz Señorito, "todo pelado"</b> gambón, gamba, mejillón, calamar y alioli	17,50€

### Caldoso

<b>Arroz con Bogavante, "el arroz CATOVI"</b> ½ Bogavante por persona	19,90€
<b>Arroz con Bogavante Nacional</b>	35,00€



NUESTROS  
**Postres**  
ELABORADOS EN LA CASA

**Novedades de Temporada**

- Carrot Cake** (acto para celíacos) ..... 6,50€  
Bizcocho de zanahoria, frosting y confitura de naranja
- Coulant de chocolate** ..... 6,90€  
Con helado de plátano y algodón de azúcar
- Clafoutis de membrillo y frutos rojos** ..... 7,00€

**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 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 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>