

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
Jamón Ibérico puro de bellota MAEXTRE <i>de nuestros cochinos</i>	12,00€	22,00€	12,00€
Paletilla Ibérica pura de bellota MAEXTRE <i>de nuestros cochinos</i> pan cristal, tomate rallado y AOVE	8,00€	15,50€	9,00€
Lomo doblao MAEXTRE Ibérico puro de bellota	8,00€	16,00€	10,00€
Bodegón de Embutidos Ibéricos MAEXTRE Lomo, Salchichón, Chorizo, Paletilla y Patatera	8,00€	16,00€	8,00€
Selección de Quesos Extremeños Oveja: curado y semicurado tradicional Cabra: Ibores DOP y “de Granadilla”	8,50€	14,90€	
Torta del Casar DOP y pan tostado		15,00€	

Vinos de Alta Gama por Copa de nuestro dispensador

La Raya 2018 Tierra de Extremadura	4,80€	Abadía Retuerta 2016 Tierra Castilla y León	6,00€
Madre del Agua 2017 D.O. Ribera del Guadiana	5,80€	Marqués de Murrieta 2016 D.O. Rioja	5,00€
Malleolus 2018 D.O. Ribera del Duero	6,50€	Muga Crianza 2017 D.O. Rioja	4,80€
Pago de Carraovejas 2018 D.O. Ribera del Duero	7,20€	Valbuena 5º Año 2016 D.O. Ribera del Duero	25,00€

Ensaladas y Platos Fríos

Ensalada tibia de Pulpo y Lagarto Ibérico de bellota	18,00€
Algas impregnadas, mézclum, vinagreta de aceitunas negras y americana	
Ensalada de Langostinos y aguacate	13,90€
crema de manzana y aguacate y vinagreta de Jerez	
Zorongollo, “la ensalada más cacereña”	12,50€
pimientos asados, tomate y huevo de codorniz aceitunas negras, cebolla roja y tronco de bonito en AOVE	
Ensalada de bacalao, granada y naranja	14,00€
<i>Huevo de codorniz y pil pil de piparras</i>	
Carpaccio de redondo de nuestro buey	18,00€
Setas y tuétano de buey	
Carpaccio de Rape	15,50€
marinado en pimentón de la Vera DOP, vinagreta de berberechos, cebollino y lima	
Steak Tartar de Solomillo de ternera	22,00€
y caviaroli	
Anchoas del Cantábrico	21,50€
AOVE, pan cristal y tomate	

Entrantes Calientes

Boquerones a la andaluza Rebozados y fritos	12,50€
Wok de nuestro Buey Setas y verduras, con yema de huevo campero y fardito de calamar	17,50€
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€
Croquetas de Jamón Ibérico puro de bellota y crema de Ibérico	13,00€
Croquetas de Rape y Gambón con salsa de tomate	12,50€
Surtido de croquetas de la casa De Jamón Jamón y Rape y Gambón	12,75€
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€
Cocochas de Merluza al pil pil AOVE y cebollino	25,00€
Merluza rellena de gambas y verduras con velouté de pescado	22,00€
Lomo de Rodaballo al horno verduras, patatas panaderas y fondo de vizcaína	20,90€
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

Solomillo Ibérico de Bellota a la plancha patatas panaderas y Pimentón de La Vera DOP	19,50€
Lomo bajo 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	23,00€
Pierna de Cordero recental deshuesada 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.”

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

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

Secos

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

Caldoso

Arroz con Bogavante, "el arroz CATOVI" ½ Bogavante por persona	19,90€
Arroz con Bogavante Nacional	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

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



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