



## JUANMA *te recomienda*

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

### Tapa de Lomo Doblao MAEXTRE

*Ibérico puro de bellota*

8,00€



### Ensalada de bacalao, granada y naranja

*Huevo de codorniz y pil pil de piparras*

14,00€

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> de nuestros cochinos	12,00€	22,00€	12,00€
<b>Paletilla Ibérica pura de bellota MAEXTRE</b> de nuestros cochinos  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>Valbuena 5º Año</b> 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€
-  **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

- |   |   |        |
|---|---|--------|
|    | <b>Boquerones a la andaluza</b><br>Rebozados y fritos   | 12,50€ |
|    | <b>Wok de nuestro Buey</b><br>Setas y verduras, con yema de huevo campero<br>y fardito de calamar | 17,50€ |
|    | <b>Pulpo a la gallega</b><br>parmentier de patata y Pimentón de La Vera                           | 19,50€ |
|     | <b>Taquitos de Merluza a la Romana</b><br>con piperrada frita y salsa mahonesa                    | 13,50€ |
|   | <b>Croquetas de Jamón Ibérico puro de bellota</b><br>y crema de Ibérico                           | 13,00€ |
|   | <b>Croquetas de Rape y Gambón</b><br>con salsa de tomate  | 12,50€ |
|   | <b>Surtido de croquetas de la casa</b><br>De Jamón Jamón y Rape y Gambón                          | 12,75€ |
|  | <b>Verduras de temporada a la plancha</b><br>AOVE y Pimentón de La Vera DOP                       | 11,50€ |

## Pescados

-   **Cogote de Merluza a la Donostiarra** 22,00€  
ajada y un toque picante
-  **Cocochas de Merluza al pil pil** 25,00€  
AOVE y cebollino
-      **Merluza rellena de gambas y verduras** 22,00€  
con velouté de pescado
-  **Lomo de Rodaballo al horno** 20,90€  
verduras, patatas panaderas y fondo de vizcaína
-  **Bogavante** al ajillo o a la plancha 28,00€  
Pimentón de La Vera DOP y verduritas
-  **Bogavante** Nacional 68,00€  
Pimentón de La Vera DOP y verduritas
-  **Bacalao al pil pil** 21,00€  
AOVE y verduras

## Carnes

**Solomillo Ibérico de Bellota a la plancha** 19,50€  
patatas panaderas y Pimentón de La Vera DOP

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

**Solomillo de Ternera a la sartén** 23,00€  
AOVE, sal cristal, patata violeta y verduras


 **Pierna de Cordero recental deshuesada** 19,50€  
asada a baja temperatura, con salsa de Oporto y patatas




### 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** 20,00€  
champiñones, patatas y cebolla



  **Osobuco de buey** 20,00€  
asado con patatas y verduras

  **Cachopo de buey** 20,00€  
con Torta del Casar y paletilla ibérica de bellota

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

**Chuleta de buey** 99,00€/Kg  
patatas panaderas, boletus, espárragos y pimientos

**Entrecot de nuestro buey** 109,00€/Kg  
patatas panaderas, boletus, espárragos y pimientos

  **Costilla de buey asada** 20,00 €  
con muselina de patata trufada y chalota









## 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** 18,50€  
espárragos trigueros y setas Shittake
-  **Arroz de Jamón y Boletus** 17,50€  
dos productos representativos de nuestra tierra
-  **Arroz de Lagarto Ibérico de Bellota y setas** 17,50€  
una de las piezas frescas esenciales del Cerdo Ibérico
-   **Risotto de Boletus y Pollo campero** 15,50€  
con queso parmesano rallado
-  **Arroz Vegetariano** 13,50€  
con verduras de "La Ribera del Marco"
-     **Arroz Negro** 17,50€  
 gambón, gamba, mejillón, calamar, tinta de sepia y alioli
-     **Arroz Señorito, "todo pelado"** 17,50€  
 gambón, gamba, mejillón, calamar y alioli

### Caldoso

-     **Arroz con Bogavante, "el arroz CATOVI"** 19,90€  
½ Bogavante por persona
-     **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 Totawny 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>