



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 pipil de piparras

14,00€

y acompañado de NUESTRO
VINO,

CHABETE 2020

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

Tostita de Patatera



con miel DOP Villuercas-Ibores

Tosta *Torta del Casar DOP*



Platos Individuales

Degustación de Chacinas Ibéricas Maestre

lomo, chorizo, salchichón, paletilla ibérica y pan cristal



Carpaccio de redondo de nuestro buey



Queso Ibores DOP 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 DOP Gata-Hurdes y verduras

Postre

Torrija Cacereña



crema inglesa, helado de café y licor de bellota

Incluye pan, vino tinto CHABETE IGP (vino de la tierra de Extremadura de producción propia), agua mineral y café

27,50€/Comensal

(hasta fin de promoción)

“Campaña financiada por la Diputación de Cáceres para el apoyo al sector de la restauración y la promoción de las DOP e IGP de la provincia de Cáceres”

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 2018 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 Carraovejas 2018 D.O. Ribera del Duero	7,20€	Valbuena 5º Año 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

- | | | |
|---|--|--------|
|  | 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 JamónJamón 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 pilpil
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 alpilpil
AOVE y verduras | 21,00€ |

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 TawnyPort)..... 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	50,00 €/Kg
Paleta de bellota 100% Ibérica Maextre	20,00 €/Kg