

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 pipil de piparras

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)

“Campana 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”

· 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 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 | 8,00€ | 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 pilpil 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 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 al pilpil 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 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



| | |
|--|-------------------|
| 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 | 25,00 €/Kg |