





## JUANMA *te recomienda*

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

<b>Tapa de Lomo doblao' Ibérico Maextre</b>  pan cristal, AOVE y “tomaca”	9,50€
<b>Ceviche de corvina</b>  	19,50€
<b>Ensalada de tomate del terreno</b>   queso de Zarza de Granadilla, AOVE y escamas de sal	12,50€

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

**Gazpacho de poleo**   

**Patatera de Montánchez**     
con miel DOP Villuercas-Ibores

**Tosta de Torta del Casar DOP**  

**Nuestras Chacinas Ibéricas de bellota MAEXTRE**   
lomo, chorizo, salchichón, paletilla ibérica y pan cristal

- **Vino tinto Chabete 2020** -

### PLATOS INDIVIDUALES

**Carpaccio de redondo de buey**    
queso de oveja curado y tartar de tomate

- **Vino blanco verdejo Ruiz Torres 2020** -




**Arroz de lagarto ibérico de bellota y setas**   
de nuestra dehesa

- **Vino tinto La Raya 2018** -

### ELEGIR





**Solomillo ibérico de bellota a la plancha**  
patatas panaderas y Pimentón de La Vera DOP

o

**Bacalao Monacal**     
espinacas y huevo duro

- **Vino tinto Madre del Agua 2018** -

### POSTRE

**Torrija Cacereña**      
crema inglesa, helado de café y licor de bellota

- **Vino dulce Viognier 2020, vendimia tardía** -

*INCLUYE PAN, AGUA MINERAL Y CAFÉ*

PVP sin maridaje: **33,50€/persona**

PVP con maridaje de Vinos Extremeños: **47,00€/persona**

**· 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
<b>Jamón Ibérico puro de bellota MAEXTRE</b> <i>de nuestros cochinos</i>	12,00€	22,00€
<b>Paletilla Ibérica pura de bellota MAEXTRE</b> <i>de nuestros cochinos</i> pan cristal, tomate rallado y AOVE 	8,00€	15,50€
<b>Lomo doblao' MAEXTRE</b> Ibérico puro de bellota pan cristal, tomate rallado y AOVE 	9,50€	18,00€
<b>Bodegón de Embutidos Ibéricos MAEXTRE</b> Lomo, Salchichón, Chorizo, Paletilla y Patatera  	8,00€	16,00€
<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	<b>4,80€</b>	<b>Louis Latour 2019</b> Borgoña (Francia)	<b>6,90€</b>
<b>Madre del Agua 2018</b> D.O. Ribera del Guadiana	<b>5,80€</b>	<b>Gran Bucle 2015</b> Tierra de Extremadura	<b>5,50€</b>
<b>Malleolus 2018</b> D.O. Ribera del Duero	<b>7,00€</b>	<b>Pago Carraovejas 2019</b> D.O. Ribera del Duero	<b>8,00€</b>
<b>San Román 2018</b> D.O. Toro	<b>6,50€</b>	<b>Valbuena 5º Año 2016</b> D.O. Ribera del Duero	<b>25,00€</b>








## Ensaladas y Platos Fríos


<b>Gamba blanca de Huelva codida</b> 	29,90€
<b>Salmorejo tradicional</b>    	9,00€
paletilla ibérica y huevo cocido de codorniz	
<b>Ensalada de langostinos y aguacate</b>    	14,50€
crema de manzana y aguacate, tomatitos rama asados y vinagreta de Jerez	
<b>Ensalada de bacalao y pomelo rojo</b>  	14,50€
huevo de codorniz y pilpil de piparras	
<b>Carpaccio de rape y algas impregnadas</b>    	15,50€
vinagreta de berberechos, cebollino y lima	
<b>Steak Tartar de Solomillo de ternera</b>    	22,00€
yema de huevo campero y caviaroli	
<b>Tartar de salmón marinado</b>  	16,00€
rosa de mango y ceviche de fresones	
<b>Carpaccio de solomillo ibérico de bellota</b>  	14,00€
queso parmesano, rúcula y setas maceradas en AOVE Gata-Hurdes DOP	
<b>Carpaccio de redondo de buey</b>  	18,00€
queso de oveja curado y tartar de tomate	

## Entrantes Calientes

<b>Gamba blanca de Huelva a la plancha</b> 	29,90€
<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	25,50€
<b>Taquitos de Merluza a la Romana</b>    con piperrada frita y salsa mahonesa	13,90€
<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	13,00€
<b>Surtido de croquetas de la casa</b>       de jamón jamón y rape y gambón	13,00€
<b>Verduras de temporada a la plancha</b>  AOVE y Pimentón de La Vera DOP	12,50€
<b>Salteado de abanico ibérico</b>  setas Shimeji, Shitake, verduras y salsa teriyaki	15,50€

## Pescados

<b>Cogote de Merluza a la Donostiarra</b>   ajada y un toque picante	22,00€
<b>Cocochas de Merluza al pilpil</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	34,50€
<b>Bogavante</b> Nacional  Pimentón de La Vera DOP y verduritas	S/M
<b>Bacalao al pilpil</b>  AOVE y verduras	22,00€

<b>Solomillo Ibérico de Bellota a la plancha</b> patatas panaderas y Pimentón de La Vera DOP	19,50€
<b>Presa Ibérica de Bellota a la plancha</b> patatas revolconas y Pimentón de La Vera DOP	23,50€
<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	20,50€

## 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	21,00€
<b>Osobuco de buey</b>   asado con patatas y verduras	21,00€
<b>Cachopo de buey</b>   con queso curado de oveja y paletilla ibérica de bellota	21,00€
<b>Hamburguesa de buey (170g. aprox.)</b>    Cheddar, mezclum, mostaza dulce, tomate, cebolla roja y papada ibérica	15,90€
<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	21,00€












## Arroces

*Mínimo para 2 personas y precio por persona*

### Melosos

- Arroz de nuestro Buey**   19,90€  
con setas Shitake y espárragos verdes
- Arroz de Jamón y Boletus**  18,50€  
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**   16,50€  
con queso parmesano rallado

### Secos

- Arroz Vegetariano**  14,50€  
con verduras de “La Ribera del Marco”
- Arroz Negro**      18,50€  
gambón, gamba, mejillón, calamar, tinta de sepia y alioli
- Arroz Señorito, “todo pelado”**      18,50€  
gambón, gamba, mejillón, calamar y alioli

### Caldoso

- Arroz con Bogavante, “el arroz CATOVI”**     21,90€  
½ Bogavante por persona
- Arroz con Bogavante Nacional**     S/M








NUESTROS  
**Postres**  
ELABORADOS EN LA CASA

**Novedades de Temporada**

**Coulant de chocolate**      ..... 7,90€  
con helado de plátano y chocolate

**Los Clásicos**

**Tarta de queso fresco de cabra del Casar**   ..... 7,80€  
con helado de fresa

**Tiramisú**       ..... 7,50€  
receta tradicional

**Torrija cacereña**       ..... 6,80€  
crema inglesa, helado de café y licor de bellota

**Chocolate a la Brasa**       ..... 7,50€  
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**..... 6,50€  
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

**Copa Château Violet-Lamothe 2018** ..... 5,00€

**(Gran Vin de Bordeaux)**  
Sauternes (Francia). Bodega Château Lamothe  
Variedades 90% Semillon, 10% Sauvignon Blanc

## 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 para 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



	Por Pieza	Sobre 100gr Loncheado
<b>Chorizo Ibérico de bellota Maextre</b>	12,00€/Kg	4,50€
<b>Salchichón Ibérico de bellota Maextre</b>	12,00€/Kg	4,50€
<b>Lomo Doblao' Ibérico de bellota Maextre</b>	50,00€/Kg	8,00€
<b>Caña de Lomo Ibérico de bellota Maextre</b>	35,00€/Kg	7,00€
<b>Jamón de bellota 100% Ibérico Maextre</b>	50,00€/Kg	14,00€
<b>Paleta de bellota 100% Ibérica Maextre</b>	25,00€/Kg	8,00€