


JUANMA *te recomienda*

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

Tapa de Lomo doblao' Ibérico Maextre  pan cristal, AOVE y “tomaca”	9,50€
Ceviche de corvina  	19,50€
Ensalada de tomate del terreno   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

Crema tibia de boletus 

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
Jamón Ibérico puro de bellota MAEXTRE <i>de nuestros cochinos</i>	12,00€	23,00€
Paletilla Ibérica pura de bellota MAEXTRE <i>de nuestros cochinos</i> pan cristal, tomate rallado y AOVE 	8,00€	15,50€
Lomo doblao' MAEXTRE Ibérico puro de bellota pan cristal, tomate rallado y AOVE 	9,50€	18,00€
Bodegón de Embutidos Ibéricos MAEXTRE Lomo, Salchichón, Chorizo, Paletilla y Patatera  	8,00€	16,00€
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€	Louis Latour 2019 Borgoña (Francia)	6,90€
Madre del Agua 2018 D.O. Ribera del Guadiana	5,80€	Gran Buche 2015 Tierra de Extremadura	5,50€
Malleolus 2018 D.O. Ribera del Duero	7,00€	Pago Carraovejas 2019 D.O. Ribera del Duero	8,00€
San Román 2018 D.O. Toro	6,50€	Valbuena 5º Año 2016 D.O. Ribera del Duero	25,00€








Ensaladas y Platos Fríos


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

Entrantes Calientes

Gamba blanca de Huelva a la plancha 	29,90€
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	25,50€
Taquitos de Merluza a la Romana    con piperrada frita y salsa mahonesa	13,90€
Croquetas de Jamón Ibérico puro de bellota    y crema de Ibérico	13,00€
Croquetas de Rape y Gambón       con salsa de tomate	13,00€
Surtido de croquetas de la casa       de jamón jamón y rape y gambón	13,00€
Verduras de temporada a la plancha  AOVE y Pimentón de La Vera DOP	12,50€
Salteado de abanico ibérico  setas Shimeji, Shitake, verduras y salsa teriyaki	15,50€

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	34,50€
Bogavante Nacional  Pimentón de La Vera DOP y verduritas	S/M
Bacalao al pilpil  AOVE y verduras	22,00€

Solomillo Ibérico de Bellota a la plancha patatas panaderas y Pimentón de La Vera DOP	19,50€
Presa Ibérica de Bellota a la plancha patatas revolconas y Pimentón de La Vera DOP	23,50€
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	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.”

Estofado de buey   champiñones, patatas y cebolla	21,00€
Osobuco de buey   asado con patatas y verduras	21,00€
Cachopo de buey   con queso curado de oveja y paletilla ibérica de bellota	21,00€
Hamburguesa de buey (170g. aprox.)    Cheddar, mezclum, mostaza dulce, tomate, cebolla roja y papada ibérica	15,90€
Entrecot de nuestro buey patatas panaderas, boletus, espárragos y pimientos	109,00€/Kg
Costilla de buey asada   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 infundada
en té y bizcocho esponjoso de humo



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
ALTRAMUCES
Y SULFITOS



MOLUSCOS

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

Don PX 1990..... 8,00€

D.O. MONTILLA-MORILES
Bodegas Toro Albalá
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..... 1,80€
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
Chorizo Ibérico de bellota Maextre	12,00€/Kg	4,50€
Salchichón Ibérico de bellota Maextre	12,00€/Kg	4,50€
Lomo Doblao' Ibérico de bellota Maextre	50,00€/Kg	8,00€
Caña de Lomo Ibérico de bellota Maextre	35,00€/Kg	7,00€
Jamón de bellota 100% Ibérico Maextre	50,00€/Kg	14,00€
Paleta de bellota 100% Ibérica Maextre	25,00€/Kg	8,00€