

## JUANMA *te recomienda*

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

<b>Tapa de Lomo doblao' Ibérico Maextre</b> 🍖	9,50€
<b>Mejillones al vapor</b> 🐚 con salsa de tomate <i>“alegre”</i>	14,00€
<b>Bonito en Piperrada</b> 🐟 🌿	19,50€

y acompañado de NUESTRO VINO,

**CHABETE 2020**

*Producción propia*

**3,30 €/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  
ESTOFADO CLASICO  
HAMBURGUESA  
ENTRECOT de BUEY  
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: **34,50€/persona**

PVP con maridaje de Vinos Extremeños: **48,00€/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> pan cristal, tomate rallado y AOVE 	12,00€	23,00€
<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 Buche 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>Muga Selección especial 2016</b>	<b>6,50€</b> D.O. Rioja

## Ensaladas y Platos Fríos

- Ensalada de salmón marinado y aguacate**   13,90€  
Cogollos tiernos, encurtidos, chips de vegetales y vinagreta de manzana
- Ensalada de bacalao, naranja y granada**   15,50€  
huevo de codorniz y pipil de piparras
- Ensalada de langostino plancha**     14,90€  
tomatitos asados, manzana, queso y vinagreta de mostaza la antigua
- Steak Tartar de Solomillo de ternera**    22,00€  
yema de huevo campero y caviaroli
- Carpaccio de redondo de buey**   18,00€  
queso de oveja curado y tartar de tomate
- Carpaccio de solomillo ibérico de bellota**   14,00€  
queso parmesano, rúcula y setas maceradas en AOVE Gata-Hurdes DOP

## Entrantes Calientes

**Gamba blanca de Huelva a la plancha**  29,90€

**Boquerones a la andaluza**   12,50€  
Rebozados y fritos

**Taquitos de Merluza a la Romana**    13,90€  
con piperrada frita y salsa mahonesa

**Croquetas de Jamón Ibérico puro de bellota**    13,00€

**Croquetas de Rape y Gambón**       13,00€  
con salsa de tomate

**Surtido de croquetas de la casa**       13,00€  
de jamón jamón y rape y gambón


**Salteado de abanico ibérico**  15,50€  
setas Shimeji, Shitake, verduras y salsa teriyaki

**Verduras de temporada a la plancha**  12,50€  
AOVE y Pimentón de La Vera DOP

## Pescados

<b>Cogote de Merluza a la Donostiarra</b>   ajada y un toque picante	22,00€
<b>Cochas 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€

## Carnes

<b>Solomillo Ibérico de Bellota a la plancha</b> patatas panaderas y Pimentón de La Vera DOP	19,50€
<b>Presalada Ibérica de Bellota a la plancha</b> patatas revolconas y Pimentón de La Vera DOP	23,50€
<b>Lomo bajo de vaca Retinta (750g. aprox.)</b> boletus a la plancha y patatas panaderas (Precio kilo 79,00€)	59,00€
<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

- Coulant de chocolate**  ..... 7,90€  
con helado de plátano y chocolate
- Tarta de queso fresco de cabra del Casar**  ..... 7,80€  
con helado de fresa
- Torrija cacereña**  ..... 6,80€  
crema inglesa, helado de café y licor de bellota
- Granizado de frutas naturales** ..... 6,50€  
con sorbete de mango
- Sorbetes al cava** ..... 4,20€  
Mandarina, limón y mango



## Sugerencias de Vinos de Postre

<b>Copa vino dulce Viognier</b> .....	3,00€
Tierra de Extremadura, Bodegas Santa Marina Variedad Viognier 100%	
<b>Copa Oporto Dow´s (Fine TotawnyPort)</b> .....	3,00€
Oporto (Portugal) Variedades Tinta y Touriga	
<b>Pedro Ximénez Duquesa</b> .....	4,00€
<b>Copa Palo Cortado</b> .....	4,00€
Vino de Jerez, Bodegas Romate Variedad Palomino	
<b>Copa Château Violet-Lamothe 2018</b> .....	5,00€
<b>(Gran Vin de Bordeaux)</b> Sauternes (Francia). Bodega Château Lamothe Variedades 90% Semillon, 10% Sauvignon Blanc	

## Además,

Disponemos de diversos helados de sabores tradicionales (fresa, vainilla, chocolate, café, fresa, banana y chocolate y nata).

<b>Pan</b> .....	2,10€
<b>Agua Mineral 1 l</b> .....	2,80€
<b>Agua Mineral 0,5 l</b> .....	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€