

## JUANMA *te recomienda*

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

Tapa de lomo doblao' ibérico Maextre  9,50€

Alcachofas, huevo campero poché y puré  
trufado de tupinambo 12,00€

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

- Cava Vía de la Plata Brut -

### PLATOS INDIVIDUALES

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

- Vino tinto Chabete 2020 -




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

- Habla del Silencio 2021 -

### 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 La Raya 2018 -

### POSTRE

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

- Vino dulce Viognier, vendimia tardía -

*INCLUYE PAN, AGUA MINERAL Y CAFÉ*

PVP sin maridaje: **34,50€/persona**

PVP con maridaje de vinos extremeños: **48,00€/persona**

## 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><br><i>de nuestros cochinos</i><br>pan cristal, tomate rallado y AOVE    | 12,00€ | 23,00€ |
| <b>Paletilla ibérica pura de bellota MAEXTRE</b><br><i>de nuestros cochinos</i><br>pan cristal, tomate rallado y AOVE    | 8,00€  | 15,50€ |
| <b>Lomo doblao' MAEXTRE</b><br>Ibérico puro de bellota<br>pan cristal, tomate rallado y AOVE   | 9,50€  | 18,00€ |
| <b>Bodegón de embutidos ibéricos MAEXTRE</b><br>Lomo, Salchichón, Chorizo, Paletilla y Patatera                                  | 8,00€  | 16,00€ |
| <b>Selección de quesos extremeños</b>  <br>Oveja: curado y semicurado tradicional<br>Cabra: Ibores DOP y “de Granadilla”          | 8,50€  | 14,90€ |
| <b>Torta del Casar DOP</b><br>y pan tostado    |        | 15,00€ |

## Vinos de Alta Gama por Copa de nuestro dispensador

|  |              |   |                            |
|--|--------------|---|----------------------------|
| <b>La Raya 2018</b><br>Tierra de Extremadura           | <b>4,80€</b> | <b>Louis Latour 2019</b><br>Borgoña (Francia)         | <b>6,90€</b>               |
| <b>Madre del Agua 2018</b><br>D.O. Ribera del Guadiana | <b>5,80€</b> | <b>Gran Buche 2015</b><br>Tierra de Extremadura       | <b>5,50€</b>               |
| <b>Malleolus 2018</b><br>D.O. Ribera del Duero         | <b>7,00€</b> | <b>Pago Carraovejas 2019</b><br>D.O. Ribera del Duero | <b>8,00€</b>               |
| <b>San Román 2018</b><br>D.O. Toro                     | <b>6,50€</b> | <b>Muga Selección especial 2016</b>                   | <b>6,50€</b><br>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

|   |        |
|---|--------|
| <b>Gamba blanca de Huelva a la plancha</b>   | 29,90€ |
| <b>Boquerones a la andaluza</b>  <br>rebozados y fritos   | 12,50€ |
| <b>Taquitos de merluza a la romana</b>   <br>con piperrada frita y salsa mahonesa  | 13,90€ |
| <b>Croquetas de jamón ibérico puro de bellota</b>      | 13,00€ |
| <b>Croquetas de rape y gambón</b>      <br>con salsa de tomate                       | 13,00€ |
| <b>Surtido de croquetas de la casa</b>      <br>de jamón jamón y rape y gambón | 13,00€ |
| <b>Salteado de abanico ibérico</b> <br>setas shimeji, shitake, verduras y salsa teriyaki   | 15,50€ |
| <b>Verduras de temporada a la plancha</b> <br>AOVE y Pimentón de La Vera DOP   | 12,50€ |

## Pescados

|  |        |
|--|--------|
| <b>Cogote de merluza a la donostiarra</b>  <br>ajada y un toque picante  | 22,00€ |
| <b>Cocochas de merluza al pilpil</b> <br>AOVE y cebollino   | 25,00€ |
| <b>Merluza rellena de gambas y verduras</b>    <br>con velouté de pescado | 22,00€ |
| <b>Lomo de rodaballo al horno</b>  <br>verduras, patatas panaderas y fondo de vizcaína   | 20,90€ |
| <b>Bogavante</b> al ajillo o a la plancha <br>pimentón de La Vera DOP y verduritas  | 34,50€ |
| <b>Bogavante</b> Nacional <br>pimentón de La Vera DOP y verduritas  | S/M    |
| <b>Bacalao al pilpil</b> <br>AOVE y verduras  | 22,00€ |

## Carnes

**Solomillo ibérico de bellota a la plancha** 19,50€  
patatas panaderas y Pimentón de La Vera DOP

**Presa Ibérica de bellota a la plancha** 23,50€  
patatas revolconas y Pimentón de La Vera DOP

**Lomo bajo de vaca retinta (750g. aprox.)** 59,00€  
boletus a la plancha y patatas panaderas (Precio kilo 79,00€)

**Solomillo de ternera a la sartén** 23,00€  
AOVE, sal cristal, patata violeta y verduras



**Pierna de cordero recental deshuesada**  20,50€  
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**   21,00€  
champiñones, patatas y cebolla

**Osobuco de buey**   21,00€  
asado con patatas y verduras

**Cachopo de buey**   21,00€  
con queso curado de oveja y paletilla ibérica de bellota

**Hamburguesa de buey (170g. aprox.)**    15,90€  
Cheddar, mezclum, mostaza dulce, tomate, cebolla roja y papada ibérica

**Entrecot de nuestro buey** 109,00€/Kg  
patatas panaderas, boletus, espárragos y pimientos

**Costilla de buey asada**   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
- Arroz de gallo campero**   18,90€

### 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



## Platos infantiles

|   |       |
|---|-------|
| <b>Escalopines de solomillo de cerdo ibérico</b>    | 9,50€ |
| con patatas fritas y croquetas  |       |
| <b>Arroz pollo</b> .....  | 9,50€ |
| <b>Pechuga de pollo a la plancha</b>                     | 6,50€ |
| con patatas fritas y croquetas  |       |
| <b>Pechuga de pollo empanada</b>                         | 6,50€ |
| con patatas fritas y croquetas  |       |

## NUESTROS Postres ELABORADOS EN LA CASA

|   |       |
|---|-------|
| <b>Coulant de chocolate</b>       | 7,90€ |
| con helado de plátano y chocolate   |       |
| <b>Tarta de queso fresco de cabra del Casar</b>     | 7,80€ |
| con helado de fresa   |       |
| <b>Torrija cacereña</b>       | 6,80€ |
| crema inglesa, helado de café y licor de bellota  |       |
| <b>Granizado de frutas naturales</b> .....  | 6,50€ |
| con sorbete de mango  |       |
| <b>Sorbetes al cava</b> .....   | 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<br>Variedad Viognier 100%  |       |
| <b>Copa Oporto Dow´s (Fine TotawnyPort)</b> .....  | 3,00€ |
| Oporto (Portugal)<br>Variedades Tinta y Touriga  |       |
| <b>Pedro Ximénez Duquesa</b> .....   | 4,00€ |
| <b>Copa Palo Cortado</b> .....   | 4,00€ |
| Vino de Jerez, Bodegas Romate<br>Variedad Palomino   |       |
| <b>Copa Château Violet-Lamothe 2018</b> .....  | 5,00€ |
| <b>(Gran Vin de Bordeaux)</b><br>Sauternes (Francia). Bodega Château Lamothe<br>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



|  | <b>Por Pieza</b> | <b>Sobre 100gr<br/>Loncheado</b> |
|--|------------------|----------------------------------|
| <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€                            |