



C A R T A



[www.restaurantenardi.com](http://www.restaurantenardi.com) • 927 481 323



MENÚ DEGUSTACIÓN  
PRIMAVERA 2021  
NUEVA COCINA EXTREMEÑA

Menú individual y se sirve por mesa completa

---

Servicio de pan y Aperitivo de la casa

Primer entrante

Gazpacho de fresas del Ambroz  
con sardina ahumada y manzana verde



Segundo entrante

Ensalada de canónigos con foie y vinagreta de avellanas

Tercer entrante

Verduritas de temporada "al dente"  
con caldo de menestra al azafrán

Pescado

Pescado del día. (consultar)

Carne

Carrilleras de cerdo ibérico guisadas y glaseadas lentamente,  
puré de patatas y ceviche de verduras

Postre

A elegir Degustación de quesos o nuestros postres caseros

Precio: 40,00 €

10 % IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS



## PARA COMPARTIR

Pimientos artesanos extremeños a la leña (el Carrascal), anchoas del Cantábrico y aceite de oliva V.E. de producción ecológica

15,50 €

Selección de quesos extremeños de la zona

13,00 €

Piedras de foie (trampantojo), compota de manzana y oporto

16,00 €

Croquetas caseras de jamón ibérico

8,00 €

Pastrami de presa ibérica de bellota (curada en casa)  
con ponzu de maracuyá

15,00 €

## ENTRADAS INDIVIDUALES

Ensalada de canónigos con foie y vinagreta de avellanas

12,50€

Gazpacho de fresas del Ambroz  
con sardina ahumada y manzana verde

8,50€

Ravioli de manitas de cerdo a la Extremeña  
con cortecillas crujientes

3€.Unid.

Salteado de temporada al dente con aire de escabeche

12€



# P E S C A D O S

Pescado del día (consultar)

Nuestros pescados son traídos en menos de 24 h. de las mejores lonjas, son pescados salvajes, obtenidos mediante procedimientos artesanales de pesca que respetan el medio natural y garantizan la máxima calidad del producto

Callos de bacalao al pil-pil, chipirón y coral de su tinta con alioli plactón

18,00 €



# A R R O C E S

Arroz negro de sepia con carabinero XL

19,00€

Arroz ibérico con costillas de cerdo lacadas

16,50€



# CARNES

Carrilleras de cerdo ibérico guisadas y glaseadas lentamente,  
puré de patatas y ceviche de verduras

15,50 €

Paletilla de Cabrito del valle de Ambroz asada

21,00 €

Pluma Ibérica de bellota sobre puré de revolconas,  
salsa de miel de las Hurdes y ajos

17,50 €

Cochinillo crujiente, confitado al aroma de naranjas

19,00 €

Solomillo de ternera a la parrilla con patatas asadas,  
verduras y jugo de carne a la pimienta

22,50€



# NIÑOS

MENORES DE 12 AÑOS

Sopa de fideos

6,00 €

Croquetas caseras de jamón

8,00 €

½ Solomillo de ternera con patatas fritas

14,00 €

Hamburguesas caseras a la parrilla con patatas fritas

7,00 €



# P O S T R E S

## PARA LOS MÁS GOLOSOS

Seta de chocolate  
(mousse de chocolate 64% con frambuesa)

6,50 €

Torrija de pan brioche caramelizada sobre  
cremoso de toffe y helado

6,00€

Limón sorpresa

6,50 €

Flor extremeña sobre cremoso de arroz con leche y sorbete de piña

6,00 €

Digestivo de mandarina y vodka

5,00 €

Surtidos de quesos extremeños y confituras caseras

6,00 €





Pan 1,10 €  
Agua 1 Litro 2,90 €  
Agua ½ Litro 1,90 €  
Cerveza Mahou con y sin alcohol - 2,80€  
Cruz Campo reserva - 3€  
Estrella Galicia - 3€  
Refrescos de 350cl - 2,80€  
Refrescos - 2,50€

Disculpen si no podemos  
ofrecerles algunos de nuestros platos,  
dependemos del suministro diario de mercado

