



C A R T A



www.restaurantenardi.com • 927 481 323



MENÚ DEGUSTACIÓN
OTOÑO 2021
NUEVA COCINA EXTREMEÑA

Menú individual y se sirve por mesa completa

Servicio de pan y Aperitivo de la casa

Primer entrante

Ensalada de cítricos, sardina ahumada,
vinagreta de maracuyá y brotes tiernos



Segundo entrante

Boletus con huevo a baja temperatura.

Tercer entrante

Raviolis de manitas de cerdo a la Extremeña
con cortecillas crujientes.

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



ENTRADAS

OTOÑO 2021

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

17,00 €

Ensalada de canónigos con foie y vinagreta de avellanas

13,50 €

Ensalada de cítricos, sardina ahumada, vinagreta de maracuyá y brotes tiernos

13,00 €

Selección de quesos extremeños de la zona

15,00 €

Terrina de foie caramelizada, compota de manzana y oporto

16,50 €

Croquetas caseras de jamón ibérico

10,00 €

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

15,00 €

Boletus con huevo a baja temperatura

15,00€

Ravioli de manitas de cerdo a la Extremeña con cortecillas crujientes

3,00 € Unid.



P E S C A D O S

O T O Ñ O 2 0 2 1

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 €



CARNES

OTOÑO 2021

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

16.00 €

Paletilla de Cabrito del valle de Ambroz asada

28,00 €

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

24,50 €

Arroz caldoso de perdiz de campo y setas

16,50 €



NIÑOS

MENORES DE 12 AÑOS

Sopa de fideos

7,00 €

Croquetas caseras de jamón

10,00 €

½ Solomillo de ternera con patatas fritas

14,00 €

Hamburguesas caseras a la parrilla con patatas fritas

11,00 €



P O S T R E S

PARA LOS MÁS GOLOSOS

Seta de chocolate

6,50 €

Torrija de pan brioche caramelizada sobre
cremoso de toffe y helado

6,00€

Limón sorpresa

6,50 €

Flor extremeña

6,00 €

Digestivo de mandarina y vodka

5,00 €

Surtidos de quesos extremeños y confituras caseras

6,00 €





VINOS DULCES DE POSTRES

Gran Feudo, 2018. D.O. Navarra
Bodegas Gran Feudo (Moscatel)

4,00 €

PX 1927 Alvear. D.O. Montilla-Moriles
(Pedro Ximénez)

4,00 €

Valveran
Sidra de hielo 2015

4,50€



Pan 1,50 €

Agua 1 Litro 2,90 €

Agua ½ Litro 1,90 €

Refrescos de 350 cl 2,80

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

IMPORTANTE Si tiene alguna alergia o intolerancia lo transmita al personal de sala

