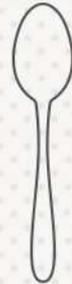




C A R T A



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

MENÚ DEGUSTACIÓN  
PRIMAVERA 2022  
NUEVA COCINA EXTREMEÑA

Menú individual y se sirve por mesa completa

---

Servicio de pan y Aperitivo de la casa

Primer entrante

Ensalada de fresas y naranjas, queso artesano de granadilla, hinojo, nueces de pecan, Vinagreta de maracuyá y brotes



Segundo entrante

Vieira asada, espuma de patata trufada, salsa de cítricos

Tercer entrante

Raviolis de manita de cerdo a la Extremeña  
con cortecillas crujientes

Pescado

Pescado del día. (consultar)

Carne

Canelón de rabo de ternera guisado lentamente  
sobre patatas a la importancia

Postre

A elegir Degustación de quesos o nuestros postres caseros

Precio: 40,00 €

10 % IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS



# ENTRADAS PRIMAVERA 2022

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo

21.00 €

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

17.00 €

Selección de quesos extremeños de la zona

15,00 €

Ensalada de canónigos con foie y vinagreta de avellanas

13.50 €

Ensalada de fresas y naranjas, queso artesano de granadilla, hinojo, nueces de pecan , vinagreta de maracuyá y brotes

13,50€

Terrina de foie caramelizada, compota de manzana y oporto

16,50 €

Vieira asada, espuma de patata trufada, salsa de cítricos

6,00 € Unid.

Croquetas caseras de jamón ibérico

10,00 €

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 P R I M A V E R A 2 0 2 2

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

18,00 €



# CARNES

## PRIMAVERA 2022

Canelón de rabo de ternera guisado lentamente  
sobre patatas a la importancia

16.50 €

Paletilla de Cabrito del valle de Ambroz asada

28,00 €

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

17,50 €

Cochinillo crujiente, confitado al aroma de naranjas

19,00 €

Solomillo de ternera con patata trufada y salsa de pimienta

25,50 €

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 €

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€

Fresas, regaliz y chocolate

6,00 €

Limón sorpresa

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 €

La Cigarrera, D.O. Jerez.  
*(Moscatel)*

3.50 €

Don PX Toro Albala 2019. 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 o sospecha de alguna intolerancia no dude en comunicárnoslo.

