



C A R T A



MENÚ DEGUSTACIÓN
VERANO 2022
NUEVA COCINA EXTREMEÑA

Menú individual y se sirve por mesa completa

Servicio de pan y Aperitivo de la casa

Primer entrante

Gazpacho de fresas de Casas del Montes
con fruta de temporada y sardina ahumada

Segundo entrante

Ensalada de oreja de cerdo con verduras,
lima y aceite de sésamo

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 VERANO 2022

Gazpacho de fresas de Casas del Montes
con fruta de temporada y sardina ahumada

10.00 €

Terrina de foie caramelizada, compota de manzana y oporto

16,50 €

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

17,00 €

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

16,00 €

Ensalada de canónigos con foie y vinagreta de avellanas

13.50 €

Ensalada de oreja de cerdo con verduras,
lima y aceite de sésamo

12,50€

Croquetas caseras de jamón ibérico

10,00 €

Ravioli de manitas de cerdo a la Extremeña
con cortecillas crujientes

3,00 € Unid.



P E S C A D O S V E R A N O 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 €

Arroz negro de sepia con cigala 00 y alioli de azafrán

22,00 €



CARNES

VERANO 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 ibérico con costillas de cerdo glaseadas

17,00 €



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 €





Pan 1,50 €

Agua 1 Litro 3,00 €

Agua ½ Litro 2,00 €

Refrescos de 350 cl 3,00 €

Refrescos de 250 cl 2,50 €

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.



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€

Flan casero con helado de fresas

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€