



C A R T A



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

MENÚ DEGUSTACIÓN  
VERANO 2023  
NUEVA COCINA EXTREMEÑA

Menú individual y se sirve por mesa completa

---

Servicio de pan y Aperitivo de la casa

Primer entrante

Gazpacho de tomate con gamba blanca  
de Huelva y frutas

Segundo entrante

Ensalada de zorongollo con su jugo escabechado  
y bonito del norte curado en casa

Tercer entrante

Ravioli de manitas de cerdo a la extremeña  
con cortecillas crujientes

Pescado

Pescado del día. (consultar)

Carne

Canelón de rabo de ternera guisado con parmentier de boniatos

Postre

A elegir Degustación de quesos o nuestros postres caseros

Precio: 42,00 €

10 % IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS





# ENTRADAS VERANO 2023

Gazpacho de tomate con gamba blanca de Huelva y frutas

11,50€

Anchoas 00 extra con pimiento artesano extremeño  
a la leña (El carrascal) y A.O.V.E

4,5 € Unid

Terrina de foie caramelizada, compota de manzana y oporto

20,00 €

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

17,00 €

Selección de quesos extremeños de la zona

17,00 €

Ensalada de canónigos con foie y vinagreta de avellanas

16,00 €

Ensalada de zorongollo con su jugo escabechado  
y bonito del norte curado

16,50 €

Croquetas caseras de jamón ibérico

12,00 €

Ravioli de manitas de cerdo a la extremeña  
con cortecillas crujientes

3,50 € Unid.

Arroz negro de chipirones con zamburiñas  
y alioli de azafrán

18€



# PESCADOS VERANO 2023

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

18,50 €



# CARNES

## VERANO 2023

Canelón de rabo de ternera guisado  
con parmentier de boniatos

18,00 €.

Cabrito del Ambroz hecho a baja temperatura, deshuesado  
y su guiso de caldereta

22,00 €

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

20,00 €

Cochinillo crujiente, confitado al aroma de naranjas

21,00 €

Lomo de ternera de Extremadura a la parrilla

26,00 €

### ACOMPAÑAMIENTOS:

Puré de patata 5 €

Puré de patatas revolconas 5 €

Patatas fritas 5 €

Ensalada verde 5,5 €

Pimientos artesanos confitados 7 €





Pan 1,80 €

Agua 1 Litro 3,00 €

Agua ½ Litro 2,00 €

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.

