



C A R T A



www.restaurantenardi.com • 927 481 323

MENÚ PRIMAVERA 2024

Menú individual y se sirve por mesa completa.
Grupos de 8 o más personas por petición previa.

Gilda extremeña
Brioche de papada ibérica con aceite de trufa
Buñuelo crujiente de setas

Ensalada de fresas escabechadas, hinojo encurtido
y bacalao ahumado

Alcachofas confitadas en AOVE con holandesa de chorizo

Vieira asada con boletus y aire de setas

Pescado del día

Cordero a baja temperatura con su guiso de calderata
y verduras de primavera

Piña infusionada en jengibre, limón
y anís con suspiros de merengue

Torrija de pan brioche caramelizada con helado de vainilla

Petit four



Precio: 48,00 € IVA incluido

Maridaje de vinos 18 euros por persona
Maridaje premium de vinos 22 euros por persona

10 % IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS



ENTRADAS PRIMAVERA 2024

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

4,50 € unid.

Gilda extremeña con A.O.V.E

3,00 € unid.

Alcachofa confitada en AOVE con holandesa de chorizo

3,50 € unid.

Ravioli de manitas de cerdo a la extremeña

3,50 € unid.

Vieira asada con boletus y aire de setas
6 € unid.

Terrina de foie caramelizada, compota de manzana
y oporto

20,00 €

Ensalada de canónigos con foie
y vinagreta de avellanas

16,00 €

Selección de quesos extremeños de la zona

17,00 €/ ½ ración 12,00 €

Croquetas caseras de jamón ibérico

12,00 €/ 7,40 €

Risoto de calabaza con esferas de torta del casar
y caviar de trufa

17,00 €



P E S C A D O S P R I M A V E R A 2 0 2 4

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 PRIMAVERA 2024

Canelón de rabo de ternera guisado
con parmentier de boniatos

18,00 €

Cordero a baja temperatura con su guiso de caldereta
y verduras de primavera

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 €

Solomillo de Ternera de Extremadura con jugo de carne

26,00 €

ACOMPAÑAMIENTOS:

Puré de patata 5 €

Puré de patatas revolconas 5 €

Patatas fritas 5 €

Ensalada verde 5,50 €

Pimientos artesanos confitados 7 €



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 de vainilla pecan

6,50€

Flan cremoso de huevo y vainilla

6,00 €

Tarta de manzana laminada, mermelada de hinojo, salsa de toffe
y helado de vainilla borbón

6,50 €

Digestivo de mandarina y vodka

6,00 €

Surtidos de quesos extremeños y confituras caseras

6,50 €





Pan 1,80 €

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.

