









M E N Ú O T O Ñ O 2 O 2 5



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

MENÚ L

Flor extremeña con cremoso de morcilla de calabaza encurtido y miel de Hervás

Gilda Ibérica

Bacalao monacal

Ensalada de cítricos, sardina ahumada y vinagreta de maracuya

Puerro a la brasa, carbonara de miso y lima

Callos de bacalao a la importancia con gamba blanca

Pluma ibérica de bellota, patatas revolconas y salsa de miel de Hervás y ajos

Fresas Torrija de pan brioche Pequeños dulces

Precio: 52,00 € IVA incluido Maridaje de vinos 18 euros por persona Maridaje premiun de vinos 22 euros por persona





M E N Ú O T O Ñ O 2 O 2 5



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

MENÚ XL

Flor extremeña con cremoso de morcilla de calabaza encurtido y miel de Hervás

Gilda Ibérica

Bacalao monacal

Ensalada de cítricos, sardina ahumada y vinagreta de maracuya

Puerro a la brasa, carbonara de miso y lima

Boletus confitados, yema de huevo y trufa

Ravioli de manitas de cerdo a la extremeña

Callos de bacalao a la importancia con gamba blanca

Pescado del día

Pluma ibérica de bellota, patatas revolconas y salsa de miel de Hervás y ajos

> Fresas Tarta de chocolate Pequeños dulces

Precio: 68,00 € IVA incluido









Anchoas 00 extra con pimiento artesano extremeño a la leña (El carrascal) y A.O.V.E 4,50 € unid.

Gilda ibérica con A.O.V.E 4,50 € unid

Ravioli de manitas de cerdo a la extremeña 4,50 € unid

Puerros a la brasa, carbonara de miso y lima 5,00 € unid / ración 17,00 €

Terrina de foie caramelizada, compota de manzana y oporto 23,00 €

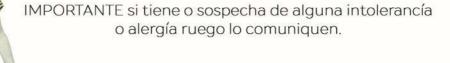
Ensalada de cítricos, sardina ahumada y vinagreta de maracuya 18.00 €

Boletus confitado, yema de huevo a baja temperatura y trufa fresca 22,00 €

Croquetas caseras de jamón ibérico 12,00 € 1/2 ración - 7,40 € ración

Selección de quesos extremeños de la zona 19,00 € 1/2 ración - 12,00 € ración

Cada día contamos con sugerencias del mercado (consultar)







PESCADOS OTOÑO 2025

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 a la importancia y gambas blancas de Huelva

24,00€





C A R N E S 0 T O Ñ O 2 O 2 5



Perdíz de campo con arroz caldoso de setas

21,00€

Canelones de carrillera ibérica, parmentier de boniato y torreznos crujientes

21,00€

Cochinillo crujiente, confitado de aroma de naranja

24,00€

Solomillo de Ternera de Extremadura, apionabo y jugo de carne

26,00€

ACOMPAÑAMIENTOS:

Puré de patata 5,00 €

Puré de patatas revolconas 5,00 €

Patatas fritas 5,00 €

Ensalada verde 5,50 €

Pimientos del padrón 6,00 €









Servicio variado de pan artesano de masa madre 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 o alergia no dude en comunicárnoslo.

