



C A R T A



www.restaurantenardi.com • 927 481 323

MENÚ OTOÑO 2025

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



MENÚ OTOÑO 2025

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





ENTRADAS OTOÑO 2025

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)

IMPORTANTE si tiene o sospecha de alguna intolerancia
o alergia ruego lo comuniquen.



P E S C A D O S O T O Ñ O 2 0 2 5

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 €



CARNES OTOÑO 2025

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.

