



N A R D I

R E S T A U R A N T E



C A R T A

V E R A N O 2 0 2 6

Big Gourmand · Sol Repsol 2026

www.restaurantenardi.com · 927 481 323

MENÚS DEGUSTACIÓN

VERANO 2026

Menú individual, por mesa completa · Grupos +8 con reserva previa

DEGUSTACIÓN L

7 PASES

01

Flor extremeña

cremoso de morcilla de calabaza, encurtido y miel de Hervás

02

Gilda ibérica

03

Bacalao monacal

04

Gazpacho de tomate

con ensalada de frutas frescas y sardina ahumada

05

Berenjena asada y glaseada

en escabeche sefardí de Hervás

06

Callos de bacalao

en guiso meloso de potaje y gambas blancas de Huelva

07

Albóndigas de presa ibérica de bellota

ñoquis de patatas y salsa de ibérico al oloroso

POSTRES

Fresas

Torrija de pan brioche

con helado de vainilla pecan

Pequeños dulces

54,00 €

DEGUSTACIÓN XL

9 PASES

01

Flor extremeña

cremoso de morcilla de calabaza, encurtido y miel de Hervás

02

Gilda ibérica

03

Bacalao monacal

04

Gazpacho de tomate

con ensalada de frutas frescas y sardina ahumada

05

Flor de calabacín

pisto extremeño, velo de papada ibérica y emulsión de piparra

06

Ravioli de manitas de cerdo

a la extremeña

07

Callos de bacalao

en guiso meloso de potaje y gamba blanca de Huelva

08

Pescado del día

09

Cordero a baja temperatura

con su jugo de caldereta y verduras

POSTRES

Fresas

Tarta de chocolate, avellanas y frambuesas

Pequeños dulces

65,00 €

Maridaje de vinos +18 € · Premium +22 €

10% IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS

PRIMEROS

VERANO 2026

PARA EMPEZAR

Bocados de bienvenida, por unidad — perfectos para compartir

Anchoas oo extra 5,25 € / unid.

con pimiento artesano extremeño a la leña "El Carrascal" y A.O.V.E.

EL CARRASCAL · EXTREMADURA

Gilda ibérica 4,90 € / unid.

con A.O.V.E.

Ravioli de manitas de cerdo 4,80 € / unid.

a la extremeña — el bocado clásico de la casa △ ◇

★ Flor de calabacín 8,00 € / unid.

pisto extremeño, velo de papada ibérica y emulsión de piparra

◆ DEL MERCADO — Cada día sugerencias frescas. Consulte a nuestro equipo.

ENTRANTES

Platos elaborados, ración completa

Gazpacho de tomate 13,00 €

con ensalada de frutas frescas y sardina ahumada

Berenjena asada y glaseada 14,00 €

en escabeche sefardí de Hervás

★ Escarapuche 19,00 €

ensalada de tomate ecológico (Corazón Castúo) con Bonito del Norte curado

Paté en croûte de cabrito 21,00 €

pluma ibérica, pistachos y encurtidos ◆

Croquetas de jamón ibérico 12,00 / 7,40 €

artesanas · ración / media ración △ ◇

Selección de quesos extremeños 19,50 / 13,50 €

ración / media ración △

QUESEROS DE EXTREMADURA

△ LACTOSA ◇ GLUTEN ◆ FRUTOS SECOS ★ RECOMENDACIÓN DE LA CASA

UNA MESA DE 2—

4 PERSONAS SUELE EMPEZAR CON 3 A 5 BOCADOS PARA COMPARTIR · 10% IVA INCLUIDO

SEGUNDOS

VERANO 2026

PESCADO

De las mejores lonjas del Atlántico y el Cantábrico

Pescado del día s/m
consulte a nuestro equipo · precio según mercado

Callos de bacalao 24,00 €
en guiso meloso de potaje y gambas blancas de Huelva ♦
GAMBAS DE HUELVA

~ Producto fresco, cocina honesta ~
Cada semana el mar nos ofrece sus mejores especies.
Trabajamos con las mejores lonjas del Atlántico y el Cantábrico.

CARNES

Ganaderos de la dehesa extremeña

Cordero a baja temperatura 24,50 €
con su jugo de caldereta y verduras

★ Albóndigas de presa ibérica de bellota 21,00 €
ñoquis de patatas y salsa de ibérico al oloroso

Cochinillo crujiente 25,00 €
confitado al aroma de naranjas

Solomillo de ternera 28,00 €
puré de boniato y jugo de carne

ACOMPANAMIENTOS

Puré de patata 5,00 € Ensalada verde 5,50 €

Puré de patatas revolconas 6,00 € Pimientos del padrón 6,00 €

Patatas fritas 5,00 € Pan artesano de masa madre 2,00 €

△ LACTOSA ♦ GLUTEN ♦ FRUTOS SECOS ★ RECOMENDACIÓN DE LA CASA
SI TIENE O SOSPECHA DE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA, COMUNÍQUENOSLO · 10% IVA INCLUIDO