MENÚS

MENÚ DE TAPAS

Milhojas de pan cristal con Torta del Casar D.O. y boquerones en vinagre

Torrija de queso de cabra, cebolla asiática, manzana y jamón ibérico

Fajita de prueba de cerdo con caramelo de pimentón

Salteado de frutos rojos con helado de vainilla

PRECIO 25 €

MENÚ RECUERDOS

Rosa de mango y salmón ahumado con aceite virgen y balsámico

Lomo de dorada con salteado de sepia y tomate

Solomillo de Ibérico relleno de higos con salsa de arándanos

Biscuit de higos de Almoharín con miel de las Hurdes

PRECIO 30 €

MENÚ VEGETAL

Salmorejo de cerezas con queso de cabra y gel de higos

Témpura de verduras con mayonesa wasabi

Gratinado de verduras de temporada con muselina de ajo y queso

Crema de vainilla con pétalos de manzana

PRECIO 25 €

MENÚ SENSACIONES

Crujiente de torta del casar D.O. y jamón ibérico

Bacalao al vapor con tomate confitado

Pluma Ibérica en tres cocciones con salsa de naranja

Ganache de chocolate y queso con crumble de galleta

PRECIO 35 €

Pan y aperitivo 2.00 €
Los precios incluyen el 10% IVA

CARTA

ENTRANTES

- JAMÓN DE BELLOTA DE EXTREMADURA .- 24 €
- SELECCIÓN DE QUESOS EXTREMEÑOS CON CONFITURAS.- 18 €
- ROSA DE MANGO Y SALMÓN CON ACEITE VIRGEN Y BALSÁMICO.- 18 €
- SALMOREJO DE CEREZAS CON QUESO DE CABRA Y GEL DE HIGOS.- 12 €
- ENSALADA DE VERDURAS FRESCAS CON BACALAO MARINADO Y TOMATE DESHIDRATADO.- 14 €
- ENSALADA DE RÚCULA CON LÁMINAS DE PRESA AHUMADA Y FRUTOS SECOS.- 16 €
- CARPACCIO DE RETINTO CON FRUTOS ROJOS Y QUESO CURADO EXTREMEÑO.- 12 €
- HUEVOS DE NUESTRO CORRAL CON PURÉ TRUFADO ,POLVO DE MIGAS Y JAMÓN.- 12 €

PESCADOS

- LOMOS DE DORADA CON SALTEADO DE SEPIA Y TOMATE.- 18 €
- BACALAO CON AJO CONFITADO, PISTO Y MUSELINA DE MOSTAZA.- 20 €
- LOMO DE CORVINA AL VAPOR CON ESENCIA DE CRUSTÁCEOS .- 20 €
- LOMO DE BACALAO CON CONFITURA DE TOMATE Y SALSA DE ACEITUNAS NEGRAS.- 20 €
- TALLARINES DE SEPIA CON ARROZ BASMATI Y PASTA DE SU TINTA.- 16 €

CARNES

- SOLOMILLO DE IBÉRICO ASADO CON HIGOS Y SALSA DE ARÁNDANOS.- 19 €
- PERDIZ AL MODO DE ALCÁNTARA.- 18 €
- COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA DESHUESADO Y CRUJIENTE.- 18 €
- SOLOMILLO DE RETINTO. CON ACEITE VIRGEN Y SAL MALDON - 24 €
- PLUMA EN TRES COCCIONES CON SALSA DE NARANJA.- 20 €
- CORDERO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE CANELA Y MIEL.- 18 €

POSTRES

- SALTEADO DE FRUTOS ROJOS CON HELADO DE VAINILLA.- 6 €
- CREMA DE VAINILLA CON PÉTALOS DE MANZANA.- 6 €
- TARTITA DE TRES CHOCOLATES CON CREMA DE VAINILLA.- 6 €
- BISCUIT DE HIGOS CON MIEL DE LAS HURDES.- 6 €
- TERRINA DE FRUTAS DE TEMPORADA CON COULIS DE FRAMBUESA.- 6 €

Pan y aperitivo 2.00 €
Los precios incluyen el 10% IVA