

*...para empezar ...*

## *Surtido de Ibéricos*

*La mejor selección de Ibéricos de la zona, podrá degustar*

*Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón.*

**18 €**

*Torta del Casar Gratinada con Pimentón de la Vera*

*No necesita presentación, simplemente uno de nuestros platos más tradicionales*

**17.50 €**

*Jamón Ibérico de Bellota sobre Finas Láminas de Pan Tostado*

*Regado con Zumo de Arbequina*

*El más popular de los placeres de nuestra tierra*

**18 €**

*Ensalada de Berros y Crujiente de Cebolla con Vinagreta de Miel y Cítricos, acompañada de*

*Crujiente de Pan, Rulo de Cabra, Cebolla Pochada y Compota agridulce de Tomate*

*Toque exótico con sugerente acompañamiento*

**13 €**

*Ensalada de Delicias de Pato con Vinagreta de Trufa y Perlas de Naranja.*

*(Foie, Mollejas, Jamón de Pato, Confit, Boletus)*

*Disfrutarás de una ensalada sofisticada y de sabores muy especiales, con productos*

*de primera categoría y elaborados con mimo*

**14 €**

PRECIOS CON IVA INCLUIDO



*“Si empleo tantas horas en convencerme que tengo razón, ¿no será que existe alguna razón por la que temer que estoy equivocada?”*

*Jane Austen*

*...para empezar entrantes calientes...*

*Revuelto de Criadillas de Tierra acompañado de Lamina de Jamón y Fideos chinos*

*Un plato exquisito para un paladar de Gourmet*

**13 €**

*Cabezas de Boletus rellenos y gratinados*

*Plato tradicional con una pincelada "A Nuestro Estilo"*

**16 €**

*Crepes de Trompetas de los Muertos con Salsa de Colmenillas y Papel de Tomate*

*Combinación de texturas y explosión de sabores en el paladar*

**12,50 €**

*Parrillada de Setas*

*Una exquisita mezcla micológica con gran sabor y toque de Parrilla*

**12 €**

*Migas Extremeñas*

*La tradición y el sabor en un plato muy nuestro*

**8 €**

*Revuelto de Butifarra con Trompetas de los Muertos y Pimientos del Padrón.*

*Elaboración con toque especial de nuestro maestro*

**14,50 €**

PRECIOS CON IVA INCLUIDO



*“El mundo está lleno de personas quienes desde su infancia jamás han entrado por una puerta abierta con la mente abierta”*

*E.B. White*

*...para empezar arroces y pastas...*

*Risotto de Setas de Temporada con Crujiente de Parmesano*

*Mezcolanza de sabores y suave textura, no podrás parar.*

**14 €**

*Guiso Tradicional de Arroz con Patata y Bacalao*

*Un guiso de toda la vida que te sorprenderá*

**13 €**

*Arroz con Liebre*

*Suculento manjar, suave y meloso*

**15 €**

*Raviolis de Foie y Puré Trufado con Caramelo de Oporto*

*El rey de la pasta con su mejor guarnición*

**16 €**

*Risotto de Carabineros*

*Un plato para deleitar los cinco sentidos*

**18 €**



*“No me da miedo mañana, porque he visto ayer y me encanta hoy”*

*William Allen White*

*...del mar...*

*Bacalao a la Cacereña con Brandada de Bacalao y Crujiente de Yuca*

*Un gran bocado del mar que conquistará tus sentidos*

**17,50 €**

*Rodaballo a la Parrilla con Almejas a la Marinera*

*La suavidad del Rodaballo y presentación otorgan a este plato un carácter diferente*

**19 €**

*Chipirones a la Plancha con Arroz Negro y Ali Oli de Patata y Pimentón*

*Combinado del mar y de la Tierra para saciar al amante de la buena cocina*

**15 €**

PRECIOS CON IVA INCLUIDO



*“Todo tiene algo de belleza pero no todos son capaces de verlo”*

*Confucio*

*...del mar...*

*Merluza con Salsa Romesco y Almejas*

*El mar en un plato para el mayor disfrute del comensal*

*16 €*

*Taco de Rape con Verdura y Cebolletas regado con Salsa de Puerro y Tomates Cherry acompañados de Mariposa y Langostino*

*Una apuesta maestra para de degustar el rape. No te dejará indiferente*

*19,50 €*

*Salteado Templado de Pulpo con Verduritas y Mezclum al Aceite de Pimentón de la Vera*

*Siente todo el sabor del mar en este succulento plato, disfruta de una experiencia gastronómica inigualable*

*16 €*

PRECIOS CON IVA INCLUIDO



*“Ser feliz no es conseguir lo que deseas, es desear lo que tienes”*

*Garth Brooks*

*...de la tierra...*

*Lomo de Venado con Salsa de Frutos Rojos, guarnecido con Timbal de Verduras*

*Un festín de sabores, plato con carácter, sencillo y sofisticado a la vez*

*20 €*

*Solomillo de Jabalí con Salsa de Praliné y Castañas con Salteado de Setas*

*¡Para los más carnívoros! Un maridaje indiscutible*

*22 €*

*Perdiz al modo Alcántara (mínimo 20 minutos)*

*Suggerente preparado de perdiz acompañado del sabor de la auténtica huerta*

*17 €*



*“La verdadera amistad es como la fosforescencia, resplandece mejor cuando todo se ha oscurecido”*

*Rabindranath Tagore*

*...de la tierra...*

*Pierna de Cabrito Lechal con Patatas Panaderas (mínimo 15 minutos)*

*Jugoso y Sabroso son sus mejores atributos*

**25 €**

*Taco de Chuletón de Buey a la Parrilla con Zonrongollo Extremeño  
y Papas al Montón*

*Sencillamente delicioso, tierno y con el toque de la mejor cocina*

**20 €**

*Entrecot a la Plancha con Verduras de Temporada al Pedro Ximénez*

*Su aroma, sabor y textura harán que quieras repetir este magnífico plato*

**17 €**

*Carrillera de Ternera Estofada con Pirámide crujiente de bacon queso  
con base de Puré de Patatas fritas*

*Un acierto, su suavidad y sabor son únicos*

PRECIOS CON IVA INCLUIDO



*“El Amor es el significado ultimado de todo lo que nos rodea.  
No es un simple sentimiento, es la verdad, es la alegría que está en el origen de toda creación”*

*Rabindranath Tagore*

*...nuestros dulces...*

*Corona de Chocolate rellena de Mouse de Queso Fresco  
y Frutos Rojos con Sopa de Mango y Gelatina de Miel y Limón*

*Sencillamente delicioso...*

**6.50 €**

*Yogur Trufado con Gelatina del mismo y mango con crujiente de Trufa*

*Cambio de texturas con un toque diferente*

**6.50 €**

*Crujiente de Plumcake con frutos secos, sobre cama de bellota con higos al aroma de cítricos*

*Una textura y un sabor para dejarse llevar*

*Semifrío de Torta del Casar al Regaliz*

*Una explosión de sensaciones*

**6.50 €**

*Sapillos Extremeños*

*Puro deseo*

**6.50 €**

*Leche Frita con Crema de Vainilla y Toffe*

*Para los más golosos...*

**6.50€**

PRECIOS CON IVA INCLUIDO



*“Si lloras por haber perdido el sol, las lágrimas no te dejarán ver las estrellas”*

*Rabindranath Tagore*

*...nuestros Sorbetes...*

*Sorbete de Limón*

*Delicioso Sorbete Tradicional*

**5 €**

*Sorbete de Mora*

*Digestivo y exquisito para terminar la comida*

**5 €**

*Sorbete de Yogur*

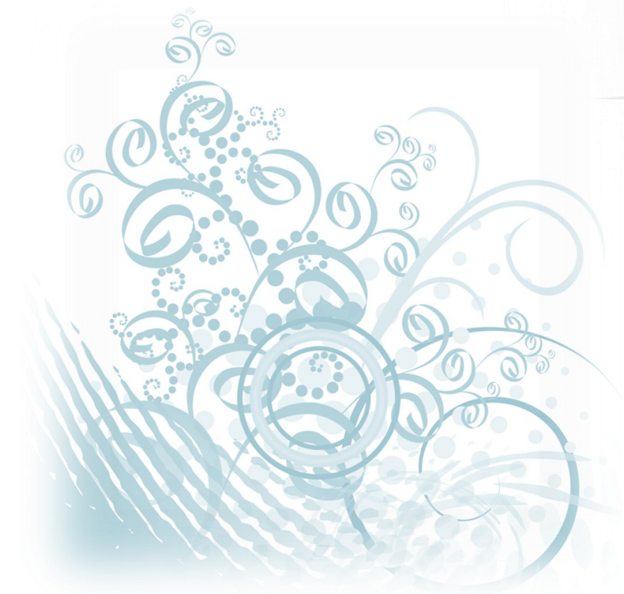
*Suave, dulce, perfecto*

**5 €**

*Sorbete de Mandarina*

*Refréscate y disfruta*

**5 €**





*“Si lloras por haber perdido el sol, las lágrimas no te dejarán ver las estrellas”*

*Rabindranath Tagore*

*...Nuestro Menú Degustación...*

*Carpaccio de Venado*

*Un aperitivo para abrir boca*

*Crepes de Trompetas de los Muertos con Salsa de Colmenillas y Papel de Tomate*

*“Empezar con buen pie”, ésa es la filosofía de este irresistible plato*

*Dorada y Setas con Sofrito Placentino*

*Todo el sabor del Mar*

*Sorbete de Mora y Grosellas*

*Una delicatesen muy dulce*

*Carrillera de Cerdo en Costra de Frutos Secos y Aji,  
sobre Cama de Setas y Puré Trufado al Pedro Ximénez*

*La guinda para está exquisita degustación*

*Yogur Trufado y Gelatina del mismo con Mango y Costra de Trufa*

*Una explosión de sensaciones*

*Degustación de Vino Blanco y Tinto*

*35 € IVA Incluido*