

Tener hambre es como tenazas, es como muerden los cangrejos

Quema, quema y no tiene fuego

El hambre es un incendio frío.

Sentémonos pronto a comer con todos los que no han comido

Pongamos los largos manteles, la sal en los lagos del mundo, panaderías planetarias

Mesas con fresas en la nieve.

Y un plato como la luna en donde todos almorcemos

Por ahora no pido más que la justicia del almuerzo.

Pablo Neruda

Extracto del poema "El Gran Mantel"

Entrantes fríos

Jamón ibérico de bellota D.O. con tumaca	25€ (*)
Surtido de ibéricos de bellota D.O.	22€ (*)
Surtido de quesos extremeños con orejones y frutos secos	18€ (*)
Sardina ahumada de Villagarcia con vinagreta de tomate (4 lomos extra)	16€ (*)
Burrata con pesto y cherrys dulces	14€
Tartar de salmón con espuma de maracuyá	20€
Ensalada de espinacas con orejones, parmesano y salsa de anchoas	12€ (V)
Ensalada de canónigos y rúcula con vinagreta de mango	13€ (V)

... o calientes

Croquetas de ibérico y langostinos hechas en casa	13€ (*)
Migas de cereza con espuma de parmentier	11€
Bao de panceta ibérica	3€ unidad
Foie caliente con confitura de temporada	19€ (*)
Mollejas de cordero con setas de temporada y huevo poché	18€ (*)
Pulpo asado con puré de boniato y salteado de boletus y trigueros	21€
Oreja ibérica a baja temperatura con puré de cítricos	13€
Wok de verduras	13€ (V)

Algo de arroces y pasta

Arroz de pato (mínimo 2 personas)	17€
Arroz con mejillones y zamburiñas	15€
Arroz meloso con bogavante (por encargo min. 2 personas)	22€
Ravioli de foie con reducción de vino tinto	15€
Pasta de ortigas con tomate seco y parmesano vegano	13€

(*) Se Sirven medias raciones con un incremento del 10% sobre su valor.

Todos los precios llevan el IVA incluido

Del litoral

Merluza con salteado de vainas, gambón y salsa de azafrán	21€
Brocheta de Rape y Gambón sobre salsa de curry	24€
Cazuela de mero y marisco	28€
Chipirones rellenos de manitas en su jugo	19€
Tataki de bonito con mahonesa de wasabi y salteado de shiitake e higos	21€
Bacalao sobre tartar de verduras y setas	22€

Carnes extremeñas selectas

Entrecote de retinta y verduras	23€
Solomillo de vaca con foie y quenelle de patata	25€
Paletilla de cabrito asada con patatas panaderas 18	25€
Cochinillo confitado con pastel de patata	21€
Lingote de carrillera de ternera con puré violeta y cebolla confitada	19€
Pluma rellena de setas y salsa de orejones y pasas	19€
Albóndigas de tofu y verduras al curry	14€ (V)
Hamburguesa de zanahoria, calabaza y quinoa	12€ (V)

... y un final goloso

Delicias de Chocolate	6€
Crepes rellenas de cremoso de queso	6€
Semifrio de frutos rojos con crema de chocolate blanco	6€
Semifrio de Maracuya con salsa de chocolate	6€
Backlava con helado de pistacho	6€
Tarta casera de almendra con helado de castaña y salsa de chocolate caliente	6€
Tarta de chocolate de cerveza negra	6€
Selección de helados	5€
Piña natural	5€

(V) Platos con posibilidad de ser adaptados a Veganos.

Todos los precios llevan el IVA incluido

Menú degustación especial "Otoño"

APERITIVO:

Níscalo relleno de venado y frutos secos

ENTRANTE:

Risoto de setas de temporada

PESCADO:

Vieira sobre cama de calabaza con trompetas de la muerte

CARNE:

Papada de cerdo a la japonesa sobre puré de cítricos y boletus y juliana de verduritas

POSTRE:

Mouse de castaña sobre sablé de avellanas crujiente de chocolate y helado de baileys.

BODEGA:

Copa Marieta D.O. Rías Baixas

Copa Gotas de Habla - V.T. Extremadura

Agua

Café o infusión

Precio 40 € por persona



www.restaurantepiconegro.com