

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	26€ (*)
Surtido de ibéricos de bellota D.O.	23€ (*)
Surtido de quesos extremeños con orejones y frutos secos	19€ (*)
Sardina ahumada de Villagarcía con vinagreta de tomate (4 lomos extra)	17€ (*)
Burrata con pesto y cherrys dulces	15€
Tartar de salmón con espuma de maracuyá	21€
Ensalada de espinacas con orejones, parmesano y salsa de anchoas	13€ (V)
Ensalada de canónigos y rúcula con vinagreta de mango	14€ (V)

... o calientes

Croquetas de ibérico y langostinos hechas en casa	14€ (*)
Migas de cereza con espuma de parmentier	12€
Bao de panceta ibérica	4€ unidad
Foie caliente con confitura de temporada	20€ (*)
Mollejas de cordero con setas de temporada y huevo poché	19€ (*)
Pulpo asado con puré de boniato y salteado de boletus y trigueros	22€
Oreja ibérica a baja temperatura con puré de cítricos	14€
Wok de verduras	14€ (V)

Algo de arroces y pasta

Arroz de pato (mínimo 2 personas)	18€
Arroz con mejillones y zamburiñas	16€
Arroz meloso con bogavante (por encargo min. 2 personas)	23€
Ravioli de foie con reducción de vino tinto	16€
Pasta de ortigas con tomate seco y parmesano vegano	14€

(*) 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	22€
Brocheta de Rape y Gambón sobre salsa de curry	25€
Cazuela de mero y marisco	29€
Chipirones rellenos de manitas en su jugo	20€
Tataki de bonito con mahonesa de wasabi y salteado de shiitake e higos	22€
Bacalao sobre tartar de verduras y setas	23€

Carnes extremeñas selectas

Entrecote de retinta y verduras	24€
Solomillo de vaca con foie y quenelle de patata	26€
Paletilla de cabrito asada con patatas panaderas 18	27€
Cochinillo confitado con pastel de patata	22€
Lingote de carrillera de ternera con puré violeta y cebolla confitada	20€
Pluma rellena de setas y salsa de orejones y pasas	20€
Albóndigas de tofu y verduras al curry	15€ (V)
Hamburguesa de zanahoria, calabaza y quinoa	13€ (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 Invierno"

APERITIVO:

Dúo de croquetas de boletus y venado con su propia salsa

ENTRANTE:

Ravioli crujiente de venado y setas de temporada sobre puré trufado y caramelizado de manzana

PESCADO:

Lomo de bacalao con salsa de triguero, chantarela, trompeta de la muerta, calabaza e higo

CARNE:

Terrina de cochinillo confitado, puré de boletus con cítricos y salsa de setas

POSTRE:

Tatin de manzana, crema de praliné y helado de castaña

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