

Entrantes Fríos

Ensalada de Rúcola, Rulo de Cabra y Nueces con Vinagreta de Miel de las Hurdes	12€
Ensaladilla Rusa con Carpaccio de Pulpo y Escamas de Pimentón	12€
Ensalada Tradicional de la Casa	9€
Gazpacho Extremeño con su Guarnición	5€
Selección de Quesos e Ibéricos con Frutos Secos	19€

Entrantes Calientes y Parrilla

Bastoncitos crujientes de Berenjena con aliño de cítricos y hummus	11€
Torta del Casar gratinada con Orejones	16€
Croquetas de Jamón Ibérico hechas en casa	12€
Cestillo de Papas Deluxe	7€
Gujon de Pollo con Salsa Agridulce	10€
Sepia a la Plancha con Alioli de Limón	14€
Pulpo a la Parrilla con Patatas Revolconas	16€
Gambones a la parrilla (10 unidades)	10€
Bao de Panceta Ibérica, rúcola, cilantro, cebolla morada y lima (2 ud)	8€
Tortilla de Patata reciente con Cebolla	10€

Arroces

Nuestros arroces se cocinan al momento por eso tardamos unos 25 minutos en servirlos.

Arroz de Presa Ibérica y Trigueros del Jerte	12€
Arroz Negro con Chipirones y Gambas	15€

Carnes a la Parrilla

Cortes de ternera:	
. Solomillo de añejo (225gr)	23€
. Entrecotte de vaca (400gr)	21€
. Chuletón de vaca (1000gr)	38€
. *T-Bone (1000gr)	58€
Solomillo de cerdo ibérico	15€
Secreto Ibérico	15€
Chuletillos de cordero lechal (10 unidades)	19€
Costillas de cerdo asados glaseadas	14€
Hamburguesa de vaca con micuit, cebolla caramelizada, mermelada de picota y salsa de queso La Peral	15€

Salsa: chimichurri, barbacoa, mojo picón o brava, seleccione la que más le guste.

Guarnición: todas nuestras carnes irán acompañadas de patatas asadas con alioli y ensalada de pimientos asados.

Pescados a la Parrilla

Lomo de lubina	21€
Suprema de salmón	18€
Pez Mantequilla con yogur agrio	18€

Todos nuestros pescados irán acompañados de verduras salteadas y patatas

Parrilladas de Carne (Mínimo 2 Personas)

Todas las parrilladas irán acompañadas de patata asada, ensalada tradicional y una selección de salsas especiales.

Los precios de las parrilladas son **por persona**.

Parrillada de carne

Chorizo Criollo, Entrecotte de Retinta, Solomillo de cerdo, Costillas de cerdo glaseadas	22€
--	-----

*Parrillada especial carnívoros

Chorizo Criollo, Chuletón, Solomillo de añejo y Secreto Ibérico	32€
---	-----

Parrillada de pescado

Gambones especiales, Lomo de lubina, Suprema de salmón y Sepia a la parrilla	24€
--	-----

Menús especiales (Mínimo 2 Personas)

Mínimo 2 personas. Los precios de los menús son **por persona**.

Menú Fin de semana

Ensalada Tradicional de la Casa	
Arroz (a elegir de la carta)	
Tarrina de Helado	
Jarra de Tinto de Verano o Cerveza y Agua	19€

Menú Degustación Asador

Ensalada de Rúcola, Rulo de Cabra y Nueces con Vinagreta de Miel de las Hurdes	
Pizza a elegir de nuestra carta	
Parrillada de Carne	
Tarta de Queso o Brownie con Helado de Pistacho	
Vino Tinto Praderey D.O. Ribera del Duero	38€

Dulces

Tarta de Queso	4€
Brownie con Helado de Pistacho	4€
Tornado Helado de Cereza	4€
Cremoso Semifrio de Dulce de Leche	4€
Frapelatte (pequeño/grande)	3€ / 5€
Flan de café	4€
Pizza Calzone Dolce: Nutella y Azúcar Glass	6€
Helados variados (consultar variedad y precios)	-€

*Clientes en T.I. suplemento de 7€/plato, 14€/parrillada de 2 personas y 10€ por botella de vino
Consultar con el Maitre para otras opciones. Todos los precios incluyen el IVA

Consultar con el Maitre para otras opciones. Todos los precios incluyen el IVA

Nuestra Bodega

Vinos blancos y rosados

Capella de Axis - D.O. Rías Baixas – Albariño	*16€
Vía Nova- D.O. Valdeorras - Godello	15€
Cuatro Rayas- D.O. Rueda - Verdejo	12€
Palacio de Bornos- D.O. Rueda - Verdejo	14€
Primavera –Vino de Extremadura - Semidulce de aguja - Chardonnay	10€
Tierra Blanca – V.T. Cádiz- Semidulce sin agua - Palomino Fino, Moscatel y Riesling	10€
Viña Puebla – D.O. Ribera del Guadiana - Macabeo	10€
Celoso- Vino de Extremadura (Rosado) - Semidulce de aguja- Syrah	12€

Tintos

Melquior selección – D.O. Rioja – Tempranillo	12€
Luis Cañas Crianza – D.O. Rioja – Tempranillo	*16€
Pradorey Roble- D.O. Ribera del Duero – Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot	15€
Balbas Roble - D.O. Ribera del Duero – Tempranillo	14€
Pago de los Capellanes – D.O. Ribera del Duero – Tempranillo, Caberet Sauvignon y Merlot	*23€
Caliza – D.O. Dominio de Valdepusa – Syrah y Petit Verdot	*18€
Habla del Silencio – Vino de la Tierra- Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot	*16€
Nadir Roble – V.T. Extremadura – Syrah y Tempranillo	*17€

Vino HBW - Tempranillo y Garnacha	8€
-----------------------------------	----

HORARIO DE COCINA

MIÉRCOLES Y JUEVES DE 20:30 A 24:00 HORAS.

VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO DE 13:30 A 16:30 HORAS Y DE 20:30 A 24:00 HORAS



ASADOR

Hotel Balneario Valle del Jerte