

Entrantes Frías

Ensalada de rúcula, queso de cabra, cebolla crujiente y nueces con vinagreta de dátiles	14€
Hojas verdes con popcorns de pollo, queso azul, frutos secos, tomates cherrys confitados y vinagreta de mostaza	14€
Ensalada tradicional de la casa	11€
Gazpacho extremeño con su guarnición	7€
Selección de quesos e ibéricos con frutos secos	22€

Entrantes Calientes y Parrilla

Bastoncitos crujientes de berenjena con aliño de cítricos	13€
Croquetas de jamón ibérico hechas en casa	14€
Torrezno Ibérico crujiente con sal maldón (300 grs)	9€
Nachos de maíz con guacamole, pico de gallo, frijoles, ternera y crema agria	12€
Orden de empanadillas argentinas caseras (3 unidades): vaca, queso o morcilla (sabores a elegir)	14€
Torta del casar gratinada con orejones	18€
Provoleta asada con tomate, jamón, orégano y aceite de oliva	11€
Gujón de pollo con salsa agridulce	12€
Sepia a la plancha con alioli de limón	17€
Pulpo con puré trufado, salteado de coliflor y tomate con mojo verde	21€
Gambones a la parrilla (10 unidades)	14€

Arroces

Nuestros arroces se cocinan al momento por eso tardamos unos 25 minutos en servirlos. Mínimo para 2 personas.

Arroz con gambones y mejillones	18€
Arroz con setas y morros	17€
Arroz negro de sepia y gambas con ali-oli	18€

Carnes a la Parrilla

Cortes de ternera:	
Solomillo de Añejo (225gr)	26€
Entrecote de vaca (400gr)	24€
Chuletón de vaca (1000gr)	45€
Churrasco marinado	17€
Solomillo de cerdo Ibérico	20€
Secreto Ibérico	20€
Pluma ibérica con salsa de manzana	20€
Chuletilla de cordero lechal (10 unidades)	24€

Especiales

Costilla de ternera a baja temperatura con salsa Tex Mex y papas Deluxe	16€
Pepito gourmet: Pan rustico horneado con ternera, queso manchego, tomates secos, rúcula y mostaza Dijon	13€
Super Hotdog: Frankfurt, queso cheddar, chimichurri, cebolla crujiente y vinagreta de encurtidos	10€

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

Brocheta de rape, langostinos a la parrilla y glaseado agridulce	24€
Pescados asados a la parrilla (según mercado)	S/M

Parrilladas de Carne

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

Los precios de las parrilladas son por persona.

Parrillada de Carne

Chorizo criollo, Entrecote de vaca, Solomillo de cerdo y Secreto Ibérico	26€
--	-----

Parrillada Especial Carnivoros

Chorizo criollo, Chuleton de vaca, Solomillo de añejo y Pluma ibérica	36€
---	-----

Parrillada de Pescado

Gambones a la parrilla, Lomo de lubina, Suprema de salmón y Sepia a la parrilla	28€
---	-----

Menús Especiales

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	28

Menú Degustación Asador

Ensalada de rúcula, queso de cabra, cebolla crujiente y nueces con vinagreta de dátiles	
Pizza a elegir de nuestra carta	
Parrillada de carne	
Bizcocho fluido de chocolate con helado de cereza	
Vino tinto Pradorey D.O. Ribera del Duero	40€

Dulces

Tarta casera de donuts y chocolate blanco	6€
Untuoso de queso con helado de maracuyá	5€
Bizcocho fluido de chocolate con helado de cereza	5€
Tornado helado de cereza	4€
Semifrío de fresas y chocolate	5€
Semifrío de limón y chocolate	5€
Frapelatte (pequeño / grande)	3€ / 5€
Helados variados (2 bolas de sabores)	4€
Piña natural	5€

Nuestra Bodega

Vinos Blancos y Rosados

Capella de Axis - D.O. Rias Baixas- Albariño	17€
Marieta - D.O. Rias Baixas- Albariño	17€
Cuatro Rayas - D.O. Rueda- Verdejo	14€
Castelo de Medina- D.O. Rueda - Verdejo	14€
Tiara - V.T. Extremadura - Eva.	12€
Joaquin Rebolledo - D.O. Valdeorras - Godello	18€
Primavera - V.T. Extremadura	12€
Yllera 5.5 - V.T. Castilla y León- Verdejo frizzante	15€
Carlos Plaza - V.T. Extremadura -Macabeo y Sauvignon Blanc	14€
3404 Pirineos Rosado - D.O. Somontano – Cabernet Sauvignon y Tempranillo	14€

Vinos Tintos

Protos roble - D.O. Ribera del Duero - Tempranillo	18€
Pradorey roble - D.O. Ribera del Duero - Tempranillo	18€
Ricardo Dumas- D.O. Ribera del Duero - Tempranillo	18€
Dehesa de los Canonigos - D.O. Ribera del Duero - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot	29€
Tomas Postigo - D.O. Ribera del Duero - Tinta fina, Cabernet y Merlot	39€
Mauro - V.T. Castilla y León - Tempranillo y Syrah	42€
Caliza - D.O. Dominio de Valdepusa - Syrah y petit verdot	19€
Habla del Silencio - V.T. Extremadura - Tempranillo, cabernet sauvignon y merlot	19€
Gotas de Habla – Vino de la Tierra - Syrah y Tempranillo	16€
Mitarte La secreta - D.O.P. Rioja - Tempranillo	17€
El Marciano - V.T. Castilla León	18€
Carlos Plaza Joven - V.T. Extremadura - Tempranillo y Syrah	17€
Tiara – V.T. Extremadura – Tempranillo	15€
Vino HBVJ- 50% Tempranillo – 50% Garnacha	12€

Cavas

Cava Terra Eva Brut - D.O. Extremadura - Macabeo y Parellada	12€
Viña Romale rosado Brut - D.O. Cava - Garnacha	15€

Horario de cocina:
Almuerzos: 13:30 a 16:00 horas
Cenas: 20:30 a 0:00 horas

Todos los precios incluyen IVA



ASADOR

Hotel Balneario
Valle del Jerte