

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	24€ (*)
Surtido de ibéricos de bellota D.O.	21€ (*)
Surtido de quesos extremeños con orejones y frutos secos	17€ (*)
Sardina ahumada de Villagarcía con vinagreta de tomate (4 lomos extra)	15€ (*)
Tosta de Bacalao ahumado con piquillos confitados	15€
Ensalada de espinacas con orejones, parmesano y salsa de anchoas	11€ (V)
Ensalada de canónigos y rúcula con vinagreta de mango	12€ (V)

... o calientes

Croquetas de ibérico y langostinos hechas en casa	12€ (*)
Migas extremeñas y su compango	10€
Mejillones con emulsión de patata y mahonesa de wasabi	12€
Foie caliente con civet de cerezas del Valle del Jerte	19€ (*)
Mollejas de cordero con setas de temporada y huevo poché	18€ (*)
Pulpo asado con puré de boniato y salteado de boletus y trigueros	20€
Wok de verduras	12€ (V)
Graten de verduras al vapor	14€ (V)

Algo de arroces y pasta

Arroz con liebre	16€
Arroz con mejillones y zamburiñas	14€
Arroz meloso con bogavante (por encargo min. 2 personas)	20€
Ravioli de foie con reducción de vino tinto	15€
Empanada de trucha y salsa de cangrejo	11€

(*) 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	20€
Rodaballo con mojo verde y patatas a lo pobre	24€
Raya con pastel de verduritas y emulsión de remolacha	19
Tataki de bonito con mahonesa de trompeta y salteado de shiitake e higos	20€
Bacalao confitado en ajo negro sobre tallarines de calabacín y salteado de espinacas	21€

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	25€
Cochinillo confitado con pastel de patata	21€
Lingote de carrillera de ternera con puré violeta y cebolla confitada	19€
Pluma Ibérica con patatas al montón 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

Pasión de chocolate	6€
Tiramisú de queso de cabra y frutos rojos	5€
Crepes rellenos de cremoso de queso	6€
Backlava con helado de pistacho	6€
Tarta de chocolate de cerveza negra	5€
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:

Oblea de wok de ciervo y setas de temporada

ENTRANTE:

Espuma de boletus con graten de setas

PESCADO:

Bacalao sobre tartar de verduras y trompetas de la muerte

CARNE:

Rulo de pollo de corral relleno de setas, sobre puré de manzana , espinacas y nueces.

POSTRE:

Tarta casera de almendra con helado de castaña y salsa de chocolate caliente

BODEGA:

Copa Capela de Axis D.O. Rías Baixas

Copa Habla del Silencio V.T. Extremadura

Agua

Café o infusión

Precio 38 € por persona



www.restaurantepiconegro.com