

# RESTAURANTE piconegro

## Entrantes fríos

Jamón ibérico de bellota D.O. con tumaca de tomate	19€ (*)
Surtido de ibéricos de bellota D.O.	17€ (*)
Surtido de quesos extremeños con orejones de melocotón y frutos secos	12€ (*)
Escalibada con verduras y queso de cabra gratinado	9€
Ensalada de rucola, nueces, cherry y bacalao ahumado con vinagreta de cítricos	13€
Ensalada de brotes tiernos, lascas de jamón, daditos de queso extremeño y vinagreta de frutos	9€

## ... o calientes

Croquetas de ibérico y langostinos hechas en casa	12€ (*)
Migas extremeñas y su compango	8€
Revuelto de boletus del Jerte con huevo campero	12€
Foie caliente con civet de cerezas del Valle del Jerte	17€ (*)
Mollejas de cordero con setas de temporada y huevo poché	15€ (*)
Parrillada de verduras de temporada con polvo ibérico	11€

## Algo de cuchara y arroces

Risotto de boletus edulis con crujientes de queso parmesano	12€
Arroz con frutos del mar y azafrán de la Mancha	11€
Arroz caldoso con bogavante (por encargo min. 2 personas)	16€
Judiones del barco con habitas tiernas y choccos en amarillo	11€ (*)

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

Todos los precios llevan el IVA incluido

## Del litoral y nuestros ríos

Bacalao confitado con olivas negras y fritada de tomate provenzal	19€
Trucha del Jerte con ajada de piñones y jamón ibérico	14€
Tiburón asado con verduritas crujientes y ligero refrito de ajo y guindilla	17€
Lubina a la plancha con cebolletas asadas y setas	19€

## Carnes extremeñas selectas

Albóndigas de solomillo ibérico con cherrys confitados y salsa de setas	14€
Entrecote de retinta con patata rellena de piquillos	19€
Carrillada de cerdo al vino tinto con humus de garbanzo y patata asada	17€
Solomillo de ayoño con foie y parmentier de pimentón de la Vera	23€
Paletilla de cabrito asada al momento con patatas panaderas	21€

## ... y un final goloso

Tiramisú de queso de cabra y frutos rojos	5€
Arroz con leche caramelizado con helado de pistacho	5€
Leche frita con crema de vainilla en infusión de bourbon	5€
Lingote de ganache y bizcocho de frutas de temporada	5€
Sorbete de limón verde al cava extremeño	4€
Selección de helados y frutas de temporada	5€

## Menú degustación "Piconegro"

Aperitivo - ½ entrante frío- ½ entrante caliente- ½ pescado- ½ carne- postre- café o infusión	35€
---	-----

(El menú será definido por el restaurante y será servido a mesa completa).

# RESTAURANTE piconegro

## Vinos D.O. Ribera del Guadiana

### BLANCOS

Castelar 2011	Joven	Cayetana Blanca y Pardina	8€
Viña Puebla Blanco Macabeo 2012	Joven	Macabeo	9€
Alunado Chardonnay 2009	Fermentado en Barrica	Chardonnay	18€

### ROSADOS

Viña Puebla Garnacha 2012	Joven	Garnacha	11€
---------------------------	-------	----------	-----

### TINTOS

Crash 2011	Joven	Tempranillo, Syrah, Garnacha, Tintorería y Garnacha Negra	10€
Vigua 2011	Joven	Tempranillo	12€
Valdeza 2011	Joven	Merlot, Syrah y Cab. Sauvignon	14€
PQ Primicia 2010	Crianza	Tempranillo y otras variedades	14€
Rasgo 2008	Crianza	Syrah, Cab. Sauvignon, Tempranillo y Graciano	15€
Bassangus 2008	Crianza	Tempranillo	15€
Huno 2007	Crianza	Tempranillo, Cab. Sauvignon, Merlot y Syrah	18€
Marques de Valdeza 2007	Crianza	Syrah y Cabernet Sauvignon	23€

### CAVAS

Cava Via de la Plata 2012	Brut Nature Reserva	Macabeo, Xarel, Lo y Parellada	10€
Via de la Plata 2012	Brut Rose	Garnacha	11€
Sierra de Guadalupe Ex. 2012	Brut Nature	Chardonnay y Macabeo	9€

### DULCES

Crianza	Moscatel	11€ Botella / 2€ Copa
---------	----------	-----------------------

## Otras D.O. Nacionales

### BLANCOS

José Pariente 2011	Joven	D.O. Rueda	Verdejo	14€
Las Olas 2011	Joven	D.O. Rueda	Verdejo	11€
Zios de Lusco 2011	Crianza	D.O. Rias Baixas	Albariño	13€
Val de Sil 2011	Crianza	D.O. Godello	Godello	15€

### ROSADOS

Clairete La Luna 2011	Joven	D.O. Cigales	Tempranillo, Garnacha, Albillo y Verdejo	9€
-----------------------	-------	--------------	--	----

### TINTOS

Quintanal 2011	Roble	D.O. Ribera del Duero	Tempranillo	12€
Arrocal 0,50 L 2010	Roble	D.O. Ribera del Duero	Tempranillo	9€
Valderez Valdehermoso 2011	Joven	D.O. Ribera del Duero	Tempranillo	12€
Melquior Selección 2010	Joven	D.O. Rioja	Tempranillo	13€
Habla del Silencio 2011	Crianza	V.T. Extremadura	Tempranillo, Cab. Sauvignon y Syrah	14€
Dehesa de los Canónigos 2008	Crianza	D.O. Ribera del Duero	Tempranillo, Cab. Sauvignon y Albillo	22€
Pago de los Capellanes 2009	Crianza	D.O. Ribera del Duero	Tempranillo, Cab. Sauvignon y Merlot	22€
Predicador 2009	Crianza	D.O. Rioja	Tempranillo	22€
Muga 2008	Crianza	D.O. Rioja	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano	19€
Habla Nº8 2008	Crianza	V.T. Extremadura	Syrah	24€
Caliza 2008	Crianza	D.O. Valdepeña	Syrah y Petit Verdot	14€
Petalos del Bierzo 2010	Crianza	D.O. Bierzo	Mencia	18€
Cesar Príncipe 2008	Crianza	D.O. Cigales	Tempranillo	21€

### CAVAS Y CHAMPAGNE

Juve & Camps Reserva de la Familia	Brut Nature	D.O. Cava	Macabeo, Xarel, Lo y Parellada	18€
Moët & Chandon Brut Imperial	Brut Imperial	Champagne AOC	Chardonnay, Pinot Menier y Pinot Noir	35€

### DULCES

Ochoa Moscatel 2010 0,50 L	Dulce	D.O. Navarra	Moscatel	16€ Botella / 4€ Copa
----------------------------	-------	--------------	----------	-----------------------

## Aguas del Mundo

Los Riscos	1000 ml	Extremadura	Sin Gas	2€
Evian	750 ml	Francia	Sin Gas	13€
Hildon	750 ml	Inglatera	Sin Gas	9€
Voss	375 ml	Noruega	Sin Gas	9€
Vichy	1000 ml	Cataluña	Con Gas	3€
San Pellegrino	750 ml	Italia	Con Gas	4€

Todos los precios llevan el IVA incluido

El concepto de aguas premium, aunque parece un término relativamente nuevo, data del 1767 cuando en Estados Unidos se embotella agua con fines curativos. Hoy en día, para ser considerada premium, tiene que provenir de una fuente natural y requiere una construcción de marca y ritual determinado.

El agua premium es un agua proveniente de una fuente natural, con el más alto estándar de calidad, sostenibilidad medioambiental y protección completa de la fuente. Cuando el consumidor abre una botella de agua premium debe poder sentir la experiencia de tomar el agua en la fuente misma.

Muchas fuentes nuevas y exóticas como glaciares, icebergs y agua de lluvia, están siendo redescubiertas para las aguas premium y le agregan variedad a las aguas de manantial y artesanales tradicionales.



[www.restaurantepiconego.com](http://www.restaurantepiconego.com)