

## Entrantes fríos

Jamón ibérico de bellota D.O. con tumaca de tomate	20€ (*)
Surtido de ibéricos de bellota D.O.	18€ (*)
Surtido de quesos extremeños con orejones de melocotón y frutos secos	14€ (*)
Sardina ahumada de Villagarcía con tomatitos (4 lomos extra)	12€ (*)
Ensalada de rucola, nueces, cherry y rulo de cabra gratinado con vinagreta de cítricos	13€
Ensalada de brotes tiernos, lascas de jamón, daditos de queso extremeño y vinagreta de frutos	10€

## ... o calientes

Croquetas de ibérico y langostinos hechas en casa	12€ (*)
Migas extremeñas y su compango	8€
Parmentier de patata violeta con boletus, huevo poché y texturas de verduras	10€
Foie caliente con civet de cerezas del Valle del Jerte	17€ (*)
Mollejas de cordero con setas de temporada y cebolleta tierna	15€ (*)
Wok de verduras de temporada	11€ (*)

## Algo de cuchara, arroces y pasta

Risotto de manitas de cerdo	12€
Arroz negro con chipirones y alioli de limón	15€
Arroz meloso con bogavante (por encargo min. 2 personas)	16€
Tagliatelle con ricotta, albahaca fresca y tomates secos	9€
Judiones del barco con habitas tiernas y chocos en amarillo	11€ (*)

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

## Del litoral y nuestros ríos

Bacalao confitado con lombarda, frutos secos y caviar de tomate	19€
Trucha del Jerte a la placentina con acordeón de patata y jamón	14€
Pez mantequilla con salteado de verduras y yogurt agrio	17€
Pargo a la antigua y crocante de salsifi	19€

## Carnes extremeñas selectas

Albóndigas de solomillo ibérico con cherrys confitados y salsa de setas	15€
Entrecôte de retinta y verduras	21€
Carrillada de cerdo al vino tinto con humus de garbanzo y patata asada	17€
Solomillo de vaca con foie y quenelles de patata	23€
Paletilla de cabrito asada al momento con patatas panaderas	21€

## ... y un final goloso

Tiramisú de queso de cabra y frutos rojos	5€
Lemon curd	5€
Strudel de manzana y pasas con helado de nata	6€
Nuestras texturas de chocolate	7€
Sorbete de limón verde al cava extremeño	5€
Selección de helados	6€
Frutas de temporada	6€

## Menú degustación especial "Primavera 2018"

APERITIVO:
Ceviche de palometa con mahonesa de cereza
ENTRANTE:
Tosta de sardina ahumada con cebolla caramelizada, cereza y salsa de romescu
PESCADO:
Bacalao confitado con cereza, emulsión de ajo negro y tallarines de verduras y cereza
CARNE:
Solomillo ibérico a baja temperatura glaseado con cereza, puré de boniato y verduras de la huerta
POSTRE:
Texturas de cereza y paloduz

Bodega  
Copa Capela de Axis D.O. Rías Baixas

Copa Habla de la Tierra V.T. Extremadura

Agua

Café o infusión

Precio 38 € por persona



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

Todos los precios llevan el IVA incluido