

## Entrantes fríos

Jamón ibérico de bellota D.O. con tumaca de tomate

Surtido de ibéricos de bellota D.O.

Surtido de quesos extremeños con orejones de melocotón y frutos secos

Sardina ahumada de Villagarcía con tomatitos (4 lomos extra)

Tosta de Bacalao ahumado con piquillos confitados

Ensalada de espinacas con orejones y parmesano y salsa de anchoas

Ensalada de canónigos y rúcula con vinagreta de mango

## ... o calientes

Croquetas de ibérico y langostinos hechas en casa

Migas extremeñas y su compango

Mejillones con emulsión de patata y mahonesa de wasabi

Foie caliente con civet de cerezas del Valle del Jerte

Mollejas de cordero con setas de temporada y cebolleta tierna

Pulpo con puré de boniato y salteado de boletus y trigueros

Wok de verduras

Graten de verduras al vapor

## Algo de cuchara, arroces y pasta

Arroz con liebre

Arroz con mejillones y zamburiñas

Arroz meloso con bogavante (por encargo min. 2 personas)

Ravioli de foie con reducción de vino tinto

Empanada de trucha y salsa de cangrejo

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

## Del litoral y nuestros ríos

20€ (\*) Merluza con salteado de vainas y gambón y salsa de azafrán

18€ (\*) Rodaballo con mojo verde y patata a lo pobre

14€ (\*) Raya con pastel de verduritas y emulsión de remolacha

12€ (\*) Tataki de bonito con mahonesa de trompeta y salteado de shitake e higos

13€ Bacalao confitado en ajo negro sobre tallarines de calabacín y salteado de espinacas

9 (V)

11 (V)

## Carnes extremeñas selectas

Entrecôte de retinta y verduras

Solomillo de vaca con foie y quenelles de patata

12€ (\*) Paletilla de cabrito asada al momento con patatas panaderas

8€ Cochinitillo confitado con pastel de patata

10 € Lingote de carrillera de ternera con puré lila y cebolla confitada

17€ (\*) Pluma con patatas al montón y salsa de orejones y pasas

15€ (\*) Albóndigas de tofu y verduras al curry

18 € Hamburguesa de zanahoria, calabaza y quinoa

11€ (V)

13€ (V)

## ... y un final goloso

Tiramisú de queso de cabra y frutos rojos

Semifrío de Torta de Barros con tierra de remolacha y frutos secos

15€ Texturas de cereza

13€ Backlava con helado de pistacho

16€ Pasión de chocolate

13€ Tarta de Chocolate y almendra

9€ Selección de helados

Frutas de temporada

## Menú degustación especial "Primavera 2018"

15€

20€

14€

17€

16€

21€

23€

21€

18€

12€ (V)

10€ (V)

5€

6€

5€

6€

6€

5€ (V)

5€

5€

APERITIVO:

Mejillón con tartar de verduritas con yogur de cerezas

ENTRANTE:

Quesadilla de lechón con queso fundido de cereza y corteza crujiente

PESCADO:

Dados de pez espada sobre revolconas de marisco y salteado de cebolla y cereza

CARNE:

Wok de pluma ibérica con verduras de temporada y salsa de cereza

POSTRE:

Torrija rellena con helado de cereza

Bodega

Copa Capela de Axis D.O. Rías Baixas

Copa Habla de la Tierra V.T. Extremadura

Agua

12€ (V)

Café o infusión

10€ (V)

Precio 38 € por persona



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

Todos los precios llevan el IVA incluido