

## Entrantes...

Surtido de ibéricos con Torta del Casar.....	17,00€.
Jamón ibérico.....	13,00€.
Torta del Casar D.O. con biscotes.....	13,00€.
Selección de Quesos con membrillo y frutos secos.....	15,00€.
Boletus con huevo poché y trufa.....	13,00€.
Escalopes de foie con crema trufada, pistacho y compota de manzana.....	15,00€.
Arroz meloso de boletus con carabinero y trufa.....	12,00€.
Arroz caldoso de carabineros.....	15,00€.
Arroz con bogavante (mín. 2 pers.).....	30,00€.
Tartar de atún con sésamo y esferificaciones de aceite.....	12,00€.
Carpaccio de retinto con virutas de foie y parmesano.....	11,00€.
Ensalada de salmón con rulo de cabra y vinagreta de frutos rojos.....	11,00€.
Ensalada de perdiz en escabeche, con ali oli ligero, huevo de codorniz y chips de cebolla.....	11,00€.
Ensalada de foie con vinagreta de mango y piñones.....	12,00€.

## Del mar...

Merluza rellena de marisco, calabacín y salsa americana.....	13,00€.
Lomo de Bacalao confitado con parmetier de alberquina y salsa de bogavante .....	14,00€.
Taco de Bacalao con callos estofados y langostinos.....	14,00€.
Brazuelo de pulpo gratinado con revolconas y aceite de trufa .....	15,00€.
Lomo de lubina con ragut de chipirones .....	14,00€.
Salmón gratinado con ensalada de algas .....	14,00€.
Lomo de merluza con ali oli de kinchee y témpura de verdura.....	14,00€.

## De la tierra...

Solomillo de cerdo con milhojas de patatas en salsa a las finas hierbas ..	13,00€.
Secreto ibérico confitado, patata deluxe, espárragos y mojo picón .....	15,00€.
Codillo de cerdo glaseado con panaderas al romero .....	15,00€.
Carrillera de ternera con boletus y crema ahumada .....	16,00€.
Solomillo de ternera de Extremadura con escalope de foie y salsa de hongos .....	22,00€.
Solomillo de ternera de Extremadura.....	20,00€.
Carré de cordero confitado con cous cous de verduras .....	15,00€.
Pluma ibérica glaseada en salsa teriyaki .....	15,00€.
Taco de cochinito deshuesado con pastel de patata y jugo de carne .....	16,00€.

# Menú entre2...

## **Picoteo**

Brocheta de langostinos al ajillo.

Pollo crujiente con mostaza y miel.

Saquito de blandada de bacalao.

## **Entrante**

Salmorejo de cerezas con helado de Torta del Casar.

## **Primeros (a elegir)**

\*Selección de ibéricos.

\*Arroz verde meloso con choco y viera.

\*Canelón relleno de marisco.

## **Segundos (a elegir)**

\*Pluma ibérica macerada con pastel de patatas y tomate confitado.

\*Taco de bacalao gratinada con salsa de azafrán.

\*Milhojas de solomillo con cous cous de verduritas.

## **Postre**

Mousse de chocolate y avellana con Bizcocho recubierto de cacao.

Pan, agua y una consumición.

P.V.P.: 25,00€.

## postres....

- Mousse de chocolate y avellana con bizcocho y cacao.....4,50€
- Helado de turrón con caramelo y yema confitada.....4,50€
- Brownie con sopa de chocolate blanco.....4,50€
- Cúpula de praliné rellena de cookies y chocolate.....4,50€
- Coulant de chocolate con helado de cacahuete.....4,50€
- Semifrío de melocotón con tierra de chocolate.....4,50€
- Helado cremoso de cerezas con frutos rojos.....4,50€

# carta de vinos....

## Blancos

Ribera del Guadiana D.O.

Habla de ti.....15,00€.

Suavignon Blanc 100%

Tiara Semi Dulce.....10,00€.

Eva beba 100%

Macabeo Payva.....10,00€.

Macabeo 100%

Cañalva Verdejo.....12,00€.

Verdejo 100%

## Rueda D.O.

Montebellón Verdejo.....12,00€.

Verdejo 100%

## Rosados

Pañascal.....10,00€.

Tempranillo 100%

Tiara.....10,00€.

Tempranillo 100%

## Tintos

Vino Extremeño. Ribera del Guadiana D.O.

Balancines Matanegra. Crianza .....29,00€.

Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Garnacha Tintorera

Payva. Crianza .....12,00€.

Tempranillo, Mazuelo y Graciano

Payva. Cosecha .....11,00€.

Tempranillo 100%

Torre Julia.....22,00€.

Cabernet Sauvignon

Marqués de Valdeuza.....20,00€.

Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot

Habla del Silencio.....16,00€.

Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah y Petit Merlot

Habla nº14.....30,00€.

Syrah 100%

Señorío de Pedraza.....12,00€.

Tempranillo, Syrah y Merlot

Syrah. Ruiz Torres.....10,00€.

Syrah 100%

Cabernet Sauvignon.....11,00€.

Cabernet Sauvignon 100%

Atelea. Crianza.....13,00€.

Tempranillo y Cabernet.

### **Ribera del Duero D.O.**

Arzuaga.....25,00€.

Tinto Fino 100%

Nabal.....15,00€.

Tempranillo 100%

Protos.....16,00€.

Tinta del País

Carmelo Rodero.....20,00€.

Tempranillo y Cabernet

Pago de Carraovejas.....40,00€.

Tinto Fino 100%

Prado Rey.....14,00€.

Tempranillo, Cabernet y Merlot

Belmonte.....19,00€.

Tempranillo 100%

Montebellón.....14,00€.

Tempranillo y Merlot

Vega Sicilia Valbuena. Reserva .....200,00€.

Tempranillo, Merlot, Malbec, Cabernet y Tinto Fino

### **Rioja D.O.**

Muga.....	22,00€.
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano Marqués de Cáceres.....	15,00€.
Tempranillo 100% Marqués de Riscal.....	25,00€.
Chardonnay100% Ramón Bilbao.....	18,00€.
Tempranillo 100% Cune.....	15,00€.
Tempranillo, Garnacha y Mazuelo	

### **Valencia D.O.**

Vegamar.....	12,00€.
Garnacha 100%	

### **Espumosos**

Extremeños. Cava D.O. Cava Bellisco. Brut Nature. ....	10,00€.
Cava Viña Romale. Brut Nature. ....	11,00€.

### **Champagne. Francia.**

Moët & Chandon. Brut Imperial .....	50,00€.
Launois. Brut Reserva .....	60,00€.

### **Vinos Dulces**

Málaga Virgen .....	15,00.
Pedro Ximénez 100%	