

# LA CARTA

## JUANMA te recomienda

*"Siempre el producto que esté en su mejor momento para degustar"*

Vieira gratinada 

8,00€/ud.

Gazpacho de poleo 

9,50€

y acompañado de NUESTRO VINO,  
**CHABETE 2022**

*Producción propia*

3,30 €/copa  
18,00 €/botella

## EL BUEY DE LA DEHESA

*Criamos bueyes de raza Retinta, la raza autóctona más adaptada a la Dehesa, donde viven plácidamente, alimentándose de forma natural de lo que ofrece el campo: hierba, bellotas, esta singularidad se transmite a su carne y a nuestras elaboraciones:*

CARPACCIO  
ESTOFADO CLASICO  
ENTRECOT de BUEY  
IMPRESINDIBLE ARROZ DE BUEY

*Encontrará estas elaboraciones correspondientes en los diferentes apartados de nuestra carta*

# LA CARTA

## Menú Extremeño

### APERITIVO

Gazpacho de poleo   

Patatera de Montánchez     
miel DOP Villuercas-Ibores

Tosta de Torta del Casar DOP  

Nuestras chacinas ibéricas de bellota MAEXTRE  
lomo, chorizo, salchichón y paletilla ibérica

- Cava Vía de la Plata Brut -

### PLATOS INDIVIDUALES

Carpaccio de redondo de buey    
queso parmesano rallado, tartar de tomate y PX

- Chabete 2022 -

### ELEGIR

Solomillo ibérico de bellota a la plancha  
patatas panaderas y Pimentón de La Vera DOP

Bacalao monacal    

- La Raya 2019 -

Arroz de lagarto ibérico de bellota y setas    
de nuestra dehesa

- Habla del Silencio 2021 -

### POSTRE

Torrija cacereña      
crema inglesa, helado de café y licor de bellota

- Vino dulce Viognier, vendimia tardía 2022 -

INCLUYE PAN, AGUA MINERAL Y CAFÉ

PVP sin maridaje: 36,50€/persona

PVP con maridaje de vinos extremeños: 50,50€/persona

MENÚ A MESA COMPLETA

# LA CARTA

## Nuestras CHACINAS

*"Elaboramos las Chacinas con la marca MAEXTRE, de nuestros propios cochinos Ibéricos puros de bellota. El Cerdo Ibérico de Bellota es un animal singular y único, es el único cerdo del mundo que pasta libre. Protagonista de la Dehesa, la tierra y la gastronomía de Extremadura"*

	Media	Plato
<b>Jamón ibérico puro de bellota MAEXTRE</b>  <i>de nuestros cochinos</i> pan cristal, tomate rallado y AOVE	12,00€	23,00€
<b>Lomo doblao' MAEXTRE</b>  Ibérico puro de bellota pan cristal, tomate rallado y AOVE	9,50€	18,00€
<b>Bodegón de embutidos ibéricos MAEXTRE</b>   Lomo, Salchichón, Chorizo, Morcón y Patatera	8,00€	16,00€
<b>Selección de quesos extremeños</b>  Oveja: curado y semicurado tradicional Cabra: lbores DOP y "de Granadilla"	8,50€	14,90€
<b>Torta del Casar DOP</b>    y selección de panes tostados		15,00€

### Vinos de Alta Gama por Copa de nuestro dispensador


<b>La Raya 2020</b> Tierra de Extremadura	4,80€	<b>Habla Nº 31 2020</b> Tierra de Extremadura	5,90€
<b>Malleolus 2020</b> D.O. Ribera del Duero	7,00€	<b>Pago Carraovejas 2020</b> D.O. Ribera del Duero	7,50€
<b>Ramón Bilbao Ed. Ltda 2020</b> D.O. Rioja	4,00€	<b>Muga Selección especial 2016</b> D.O. Rioja	6,50€

## LA CARTA

### Ensaladas y Platos Fríos

Ensalada de salmón marinado y aguacate 14,90€  
cogollos tiernos, vinagreta de encurtidos y mayonesa cítrica

Ensalada de bacalao y naranja     15,50€  
huevo de codorniz y pilpil de piparras

Tartar de buey     22,00€

Carpaccio tradicional de redondo de buey    18,00€  
lascas de queso parmesano, tartar de tomate y PX

### Entrantes Calientes

Taquitos de merluza a la romana    13,90€  
piperrada frita y salsa mahonesa

Croquetas de jamón ibérico puro de bellota    13,00€  
alioli de ajos tostados

Croquetas de rape y gambón        13,00€  
Mayonesa de americana

Verduras de temporada a la plancha  12,50€  
vinagreta de ajo, AOVE y Pimentón de La Vera DOP

# LA CARTA

## Mariscos

**Bogavante al ajillo o a la plancha**   
pimentón de La Vera DOP y verduras

34,50€







**Gamba blanca de Huelva**   
cocida/plancha

29,90€

## Pescados

**Cogote de merluza a la donostiarra**    
ajada y un toque picante

22,00€

**Merluza rellena de gambas y verduras**        
salsa verde

22,00€

**Lomo de rodaballo al horno**   
verduras, patatas panaderas y ajada gallega

22,90€

**Bacalao al pilpil**    
AOVE y ajos fritos

22,00€

# LA CARTA

## Carnes

Solomillo ibérico de bellota a la plancha  19,50€  
peras estofadas con vinagre de módena

Presa Ibérica de bellota a la plancha  24,50€  
peras estofadas con vinagre de módena

Lomo bajo de vaca madurada (400g. aprox.) 40,00€  
patatas panaderas y pimientos de padrón (Precio kilo 99,90€)

Solomillo de ternera a la sartén   25,00€  
parmentier de cereli y shitake confitado

Pierna de cordero recental deshuesada  22,50€  
asada a baja temperatura, con reducción de su jugo y Oporto

## Nuestro Buey

*"Criamos nuestros propios bueyes de la raza autóctona Retinta.*

*Se sacrifican con más de 1.000 kg., a partir del 4º año de vida, lo que nos proporciona una carne singular."*

Estofado de buey tradicional   19,50€

Entrecot de nuestro buey 120,00€/Kg  
patatas panaderas y pimientos del padrón

# LA CARTA

## Arroces

Mínimo para 2 personas y precio por persona

### Melosos

Arroz de nuestro buey     
setas shitake y espárragos verdes

19,90€

Arroz de lagarto ibérico de bellota y setas    
una de las piezas frescas esenciales del cerdo ibérico

18,50€

Risotto de boletus y pollo campero      
queso parmesano rallado

17,50€

### Secos

Arroz de verduras      
de "La Ribera del Marco"

15,50€

Arroz negro         
gambón, gamba, mejillón, calamar, tinta de sepia y alioli

19,50€

Arroz señorito, "todo pelado"         
gambón, gamba, mejillón, calamar y alioli

19,50€

Arroz de Bogavante "San Antón"       

31,50€

Arroz de carrillera ibérica       
alioli de ajo tostado

17,90€

### Caldoso

Arroz de Bogavante "CATOVI"        
½ bogavante por persona

31,50€








## LA CARTA

### Platos infantiles

- Escalopines de solomillo de cerdo ibérico    12,00€  
patatas fritas y croquetas
- Arroz con pollo   9,50€
- Pechuga de pollo a la plancha   7,50€  
patatas fritas y croquetas
- Pechuga de pollo empanada    7,50€  
patatas fritas y croquetas

### NUESTROS Postres

#### ELABORADOS EN LA CASA

- Coulant de chocolate     7,90€  
helado de plátano y chocolate
- Tarta de queso fresco de cabra del Casar    7,80€  
helado de fresa
- Torrija cacereña       6,80€  
crema inglesa, helado de café y licor de bellota



# LA CARTA

## Sugerencias de Vinos

<b>Viña Santa Marina viognier vendimia tardía 2021</b> .....	3,30€
Tierra de Extremadura, Bodegas Santa Marina Variedad Viognier 100%	
<b>Oporto Noval Tawny</b> .....	3,00€
Oporto (Portugal) Variedades Tinta y Touriga	
<b>Pedro Ximénez Oliveros</b> .....	3,80€
<b>Palo Cortado</b> .....	4,00€
Vino de Jerez, Bodegas Romate Variedad Palomino	

## Además,

Disponemos de diversos helados de sabores tradicionales (fresa, vainilla, chocolate, café, fresa, banana y chocolate y nata).

<b>Pan</b> .....	2,10€
<b>Agua Mineral 1 l</b> .....	2,80€
<b>Agua Mineral 0,5 l</b> .....	2,00€



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS

## TODOS NUESTROS PRODUCTOS MAEXTRE, TE LOS PUEDES LLEVAR A CASA

*Somos criadores de cerdo 100% Ibérico de bellota, y fabricamos y comercializamos los productos derivados del mismo con nuestra propia marca registrada MAEXTRE.*

*Ibéricos de Extremadura*  
**MAEXTRE**



### Precios producto elaborado Loncheado a cuchillo:

- Jamón de bellota 100% Ibérico (80 grs): 12,95 €/ud
- Paleta de bellota 100% Ibérica (80 grs): 6,25 €/ud
- Lomo Doblao' de bellota 100% Ibérico (80 grs): 7,50 €/ud
- Lomo vela de bellota 100% Ibérico (80 grs): 6,00 €/ud
- Salchichón Ibérico (80 grs): 2,90 €/ud
- Chorizo Ibérico (80 grs): 2,90€/ud
- Morcón Ibérico (80 grs): 3,50 €/ud