

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

Vinos de Alta Gama por Copa de nuestro dispensador

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

EL **13** DE
SAN ANTÓN
ARROCES Y MAR

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

Boquerones a la andaluza   12,50€
rebozados y fritos

LA CARTA

Mariscos

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

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   19,90€
setas shitake y espárragos verdes

Arroz de lagarto ibérico de bellota y setas   18,50€
una de las piezas frescas esenciales del cerdo ibérico

Arroz de la dehesa, carrillera de cerdo     17,50€
guiso tradicional de carrillera y alioli de ajos tostados

Secos

Arroz de la huerta, alcachofa
y espárrago verde    15,50€

Arroz negro, calamar cincelado
y mejillones       19,50€
tinta de calamar y alioli ligero

Arroz del mar, gamba blanca y roja       19,50€
picada y guiso de calamar

Arroz de Bogavante "San Antón"      31,50€

Arroz de carrillera ibérica     17,90€
alioli de ajo tostado

Caldoso

Arroz de Bogavante "CATOVI"      31,50€
½ bogavante por persona

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

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

Pan.....	2,10€
Agua Mineral 1 l	2,80€
Agua Mineral 0,5 l	2,00€



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
ALTRAMUCES
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