



# LA CARTA

## Sugerencias

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

Gazpacho de tomates  

con su guarnición

Gamba blanca de Huelva 

cocida/plancha con mahonesa   

Media Plato

9,50€

21,00€

39,00€

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*

## Menú Extremeño

### APERITIVO

Gazpacho de tomate  

Croqueta de jamón ibérico puro de bellota   

alioli de ajos tostados   

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

- Habla del Silencio 2021 -

Bacalao al pilpil 

- 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: Ibores 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  
- Ensalada de tomate de la ribera del marco 12,50€  
stracciatella, pesto y rúcula   
- Tartar de buey    22,00€  
con pan tostado 
- 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€  
pimentada 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
- Calamar frito     12,50€  
mayonesa de lima y cebollino   
- Brocheta de lagarto yakitori   13,50€  
con col china   

# LA CARTA

## Mariscos







	Media	Plato
Bogavante al ajillo o a la plancha 🦞🍷 pimentón de La Vera DOP y verduritas		34,50€
Gamba blanca de Huelva 🦐 cocida/plancha con mahonesa 🍷🍷🍷	21,00€	39,00€

## Pescados

Cogote de merluza a la donostiarra 🐟🍷 ajada y un toque picante 🌶️		22,00€
Merluza rellena de gambón y espárrago verde 🐟🦐 salsa americana y patatas panaderas 🍷🐟🌿🍷		20,50€
Lomo de rodaballo al horno 🐟🍷 Verduras y patatas panaderas		22,90€
Bacalao al pil pil 🐟		22,00€
Cocochas de merluza al pilpil 🐟🌶️		27,00€

# LA CARTA

## Carnes

- Presa Ibérica de bellota a la plancha**   24,50€  
patata risolada, tomillo y crema de cebolla asada
- 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 patata 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."*

- 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

Risotto trufado de pollo y setas  17,50€  
queso parmesano rallado 

### Secos

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

Arroz negro, sepia 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 la dehesa, carrillera de cerdo  17,90€  
guiso tradicional de carrillera y alioli de ajos tostados 

### 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 al horno 7,80€ 🍷🍳🥔
- Torrija cacereña 6,80€ 🍷🍳🥔🍷🍳🥔🍷  
crema inglesa, helado de café y licor de bellota 🍷



# LA CARTA

## Sugerencias de Vinos

**PX1927-Alvear** ..... 4,00€  
D.O. Montilla-Moriles  
Variedad 100% Pedro Jiménez  
5 años en barricas de roble americano

**Valdealto Vendimia Tardía 2023** ..... 5,50€  
Tierra de Extremadura. Bodegas Viña Santa Marina  
Variedad 100% Viognier

**Oporto Noval Taw** ..... 4,00€  
Oporto (Portugal)  
Variedades Tinta y Touriga

**Niepoort LBV 2017** ..... 5,00€  
Portugal  
Variedades Touriga  
Crianza mínima de 2 años en toneles

## 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



DIÓXIDO DE AZUFRE  
ALTRAMUCES  
Y SULFITOS



MOLUSCOS

## LA CARTA

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.*

**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): 3,50 €/ud
- Chorizo Ibérico (80 grs): 3,50€/ud
- Morcón Ibérico (80 grs): 3,90 €/ud



*Ibéricos de Extremadura*

**MAEXTRE**