

## Menú Extremeño Semana Santa

### APERITIVO

Potaje de vigilia

Croqueta de patatera y miel 🍷🥚🌾

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

### A COMPARTIR

Tartar de buey 🍷🥚🐟  
y pan tostado

### ELEGIR

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

Bacalao monacal 🐟

Arroz de lagarto ibérico de bellota y setas 🍄🍷  
de nuestra dehesa

### POSTRE

Torrija cacereña 🥚🍷🌾🍷🍷🍷  
crema inglesa, helado de café y licor de bellota

*INCLUYE PAN, AGUA MINERAL Y CAFÉ*

36,50€/persona

MENÚ A MESA COMPLETA



# LA CARTA

## Nuestras CHACINAS

*"Elaboramos las Chacinas con la marca MAEXTRE, de nuestros propios cochinos Ibéricos puros de bellota. Protagonista de la Dehesa, la tierra y la gastronomía de Extremadura"*

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

## Sugerencias


|  | Media | Plato  |
|--|-------|--------|
| <b>Tapa de potaje de vigilia</b><br>con su guarnición  |       | 8,00€  |
| <b>Salteado de criadillas de tierra</b><br>y lagarto Iberico   |       | 25,00€ |

# LA CARTA

## Ensaladas y Platos Fríos

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

- Croquetas de jamón ibérico puro de bellota     13,00€  
alioli de ajos tostados
- Croquetas de rape y gambón         13,00€  
mayonesa de kimchi
- Verduras de temporada a la plancha    12,50€  
romescu, AOVE y Pimentón de La Vera DOP
- Pulpo braseado y parmentier   13,50€  
AOVE y pimentón de la vera

# LA CARTA

## Mariscos

|   | Media  | Plato  |
|---|--------|--------|
| Gamba blanca de Huelva <br>cocida/plancha con mahonesa    | 21,00€ | 39,00€ |

## Pescados

|   |        |
|---|--------|
| Merluza en salsa verde     <br>colas de langostino | 20,50€ |
| Lomo de rodaballo al horno    <br>verduras y patatas panaderas  | 22,90€ |
| Bacalao monacal    | 22,00€ |

# LA CARTA

## Carnes

|   |            |
|---|------------|
| <b>Presal Ibérica de bellota a la plancha</b><br>patata risolada, tomillo y crema de cebolla asada                  | 24,50€     |
| <b>Lomo bajo de vaca madurada (400g. aprox.)</b><br>patatas panaderas y pimientos de padrón (Precio kilo 99,90€)  | 40,00€     |
| <b>Solomillo de ternera a la sartén</b><br>parmentier de patata y shitake confitado    | 27,00€     |
| <b>Pierna de cordero recental deshuesada</b> <br>asada a baja temperatura, con reducción de su jugo y Oporto  | 22,50€     |
| <b>Entrecot de nuestro buey</b><br>patatas panaderas y pimientos del padrón   | 120,00€/Kg |

*"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."*

# LA CARTA

## Arroces

*Mínimo para 2 personas y precio por persona*

### Melosos

- 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 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"**       19,90€
- Arroz de la dehesa, buey guisado**     17,90€  
guiso tradicional a la española y alioli de ajos tostados   

### Caldoso

- Arroz de Bogavante "CATOVI"**       19,90€  
langostino y sepia

# LA CARTA

## Platos infantiles

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

## NUESTROS Postres

ELABORADOS EN LA CASA

|  |       |
|--|-------|
| Coulant de chocolate <br>helado de plátano y chocolate                 | 7,90€ |
| Tarta de queso al horno   | 7,80€ |
| Torrija cacereña <br>crema inglesa, helado de café y licor de bellota  | 6,80€ |
| Brownie   | 7,50€ |

# 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

**OportoNovalTaw** ..... 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 SÉSAMO



E-X  
DÍOXIDO DE AZUFRE  
ALTRAMUCES  
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



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**