



## compartir enriquece...

* Jamón Ibérico con Pan con tomate, aceite virgen extra	15,00€
* Croquetas de jamón con panko, patatas paja	9,00€
* Buñuelos de pulpo con causa extremeña	10,90€
* Flores de alcachofas a la plancha, jamón ibérico	10,90€
* Huevos rotos, setas y foie	11,00€

## fresco y natural...

* Gazpacho de frutos rojos con helado de queso parmesano	6,90€
* Salmorejo Matanegra, jamón ibérico, huevo picado y aceite de albahaca	7,90€
* Tosta de brandada de bacalao y pimiento del piquillo	9,90€
* Ensalada de quinoa, atún ahumado, aguacate, tomates cherry	9,90€
* Ensalada de vieiras sobre frissé de escalibada, vinagreta de lima	10,00€
* Escabeche de perdiz en ensalada con verduras y brotes de verano	10,90€

## la cuchara de entretiempo...

* Raviolis de calabaza con pesto Yerbal	8,90€
* Falso risotto de orzo, guisantes, espárragos verdes	10,90€
* Tallarines de sepia con tartar de langostinos	10,90€
* Arroz de boletus, torta de Barros, aceite de albahaca	11,90€

## pescados y carnes...

* Salmón al horno, espaguetis de verdura, mahonesa de ajo negro	12,00€
* Lomo de lubina en parrilla con gambas ajillo, aceite de perejil	13,50€
* Taco de bacalao en pil pil ligero, pisto Extremeño	13,50€
* Carrillera de cerdo Ibérico a baja temperatura con patatas diente de ajo	11,00€
* Presa ibérica con crema de nuestra dehesa, puré de peros	14,00€
* Rabo de retinto con gambones, parmentier, demi glace de su propio jugo	15,50€
* Cochinillo asado a baja temperatura, patatas de limón	17,00€
* Paletilla de cordero lechal asado tradicional, pastel panadero	19,00€
* Entrecot de ternera a la parrilla con patata ratte y tomate asado	19,00€

## postres que me gustan...

* Couland de chocolate	4,00€
* Torrija con helado de vainilla	4,00€
* Tartaleta de limón con merengue	4,00€
* Pancakes con helado chocolate	4,00€
* Helados artesanos variados	3,50€
* Fruta del día	1,90€

### MENÚ DEL DÍA

Buffet diario  
Primera bebida incluida

22,00 €

### MENÚ INFANTIL

Buffet diario  
Primera bebida incluida \* Hasta 12 años

11,00€



CONTIENE GLUTEN

HUEVOS

MOLUSCOS

FRUTOS DE CÁSCARA

APIO

GRANOS DE SÉSAMO

MOSTAZA

CACAHUETES

PESCADO

ALTRAMUCES

CRUSTÁCEOS

LÁCTEOS<sup>0</sup>



## **vinos blancos extremeños**

* Vino de la Casa .....	4,50 €
* Jaloco Verdejo .....	6,90 €
* La Pelina semidulce .....	7,50 €
* La Pelina verdejo .....	7,50 €
* Viña Puebla verdejo .....	8,50 €
* Viña Puebla fermentado en barrica .....	9,00 €
* Maestrino semidulce .....	7,50 €

## **vinos blancos de rueda**

* Diez Siglos verdejo (para veganos) .....	10,00 €
--	---------

## **vinos espumosos**

* Mia Moscato Rosado .....	11,00 €
* Marina Alta .....	11,00 €

## **vermut**

* Rojo Viña Puebla .....	9,90 €
--------------------------	--------

## **vinos dulces**

* Dulce del Raposo .....	9,90 €
* Málaga Virgen .....	9,90 €

## **cavas extremeños**

* Bonaval .....	7,50 €
* Vía de la Plata .....	12,90 €

## **vinos tintos extremeños**

* Vino de la Casa .....	4,50 €
* Luna de Baco .....	6,50 €
* Jaloco Zafra crianza .....	8,00 €
* Pradomayo (ecológico) .....	8,00 €
* Gran Avezado crianza .....	9,00 €
* Ducado de Zafra .....	8,50 €
* Viña Puebla crianza .....	12,00 €
* Chacona Bronce .....	12,00 €
* Chacona Plata .....	12,90 €
* Viña Puebla Selección .....	18,00 €

## **vinos tintos rioja**

* Cune crianza .....	12,50 €
* Marqués de Cáceres crianza .....	13,50 €

## **vinos tintos duero**

* Protos Tinto Roble .....	14,00 €
* Protos crianza .....	23,50 €
* Emilio Moro crianza .....	32,00 €

