

1º plato

MIGAS AL PASTOR CON HUEVOS DE CORRAL Y PIMENTÓN DE LA VERA

plato típico de la gastronomía extremeña.

GUISO CASERO DEL DÍA

lentejas estofadas, cocido extremeño, sopa de ajo, patatas con costillas y pimentón de la vera, potaje de vigilia...

ENSALADA DE HOJAS TIERNAS Y QUESO DE CABRA

con pimientos asados, manzana ácida y cebolla crujiente...

NUESTRAS PASTAS CASERAS CON DIFERENTES SALSAS

bolognesa, de tortá del Casar de Cáceres con nueces, de queso azul con manzana, carbonara...

SALMOREJO CON PICADILLO DE HUEVOS DE CORRAL

y aceite de jamón ibérico.

NUESTROS ARROCES

abanda, arroz negro, arroz entrotrao, arroz de callos y garbanzos...

2º plato

MERLUZA ASADA CON CREMOSO DE PATATA

calabacín y aceite de espinacas.

FRITE DE CORDERO EXTREMEÑO

plato típico de la gastronomía extremeña.

PRESA IBÉRICA

trinchada con verduras de temporada y patatas fritas caseras.

MAGRO DE CERDO CON CHAMPIÑONES

verduras de temporada y patatas fritas caseras.

CALAMAR RIZADO

salteado con su tinta y espárragos trigueros.

PUNTA DE SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO

con coletus y patatas fritas caseras.

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON CREMA DE HONGOS

y hortalizas de temporada de la huerta extremeña.

Postres

FLAN DE HUEVO CASERO

de elaboración propia.

ARROZ CON LECHE

y canela.

HELADOS VARIADOS

chocolate negro, helado de mojito, yogur griego con nueces de Pecan.

CREMA DE YOGUR

con membrillo.

Todos ellos de elaboración casera.

Refrescos, copa de vino, agua o cerveza de bodega.

12€

La elaboración de nuestros platos se realiza con los mejores ingredientes de nuestra tierra. **EXTREMADURA**