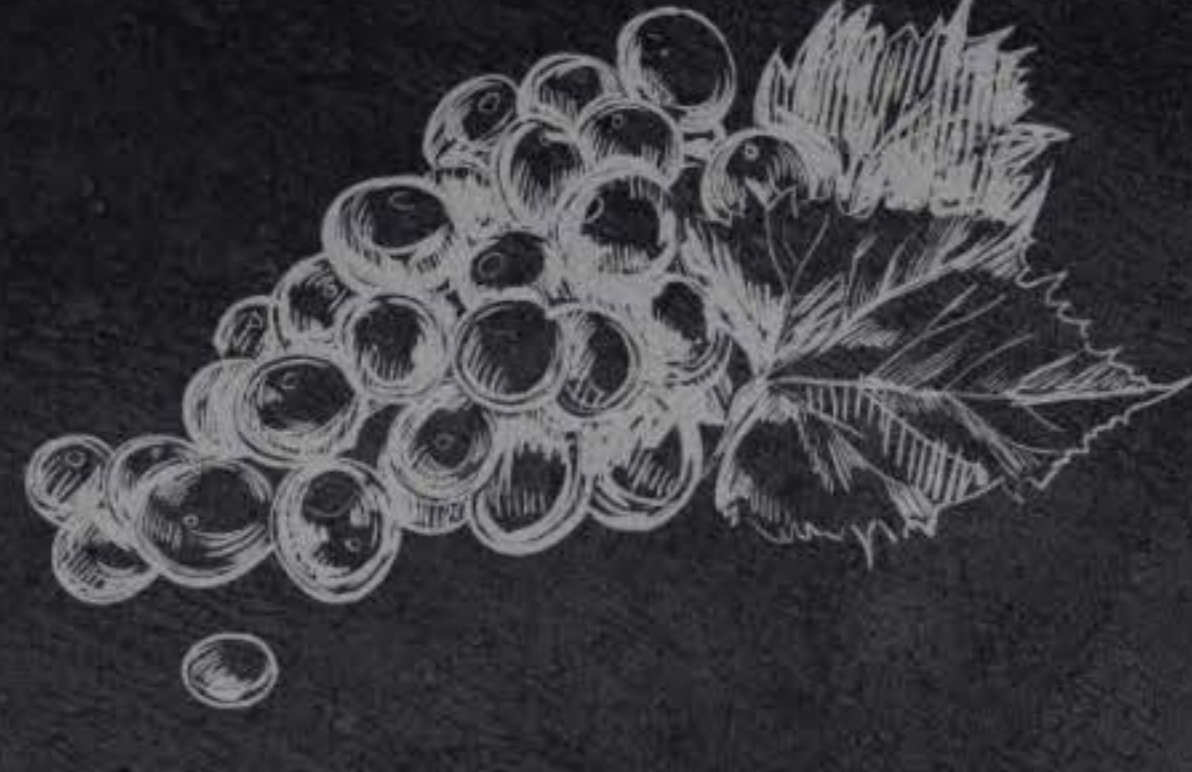


# Carta Restaurante

Quien sabe degustar, no bebe jamás el vino, sino que degusta secretos.

Who knows how to taste, never drink wine, but he tastes secrets.

Salvador Dalí



## DE NUESTRA TIERRA

### EXTREMADURAN COLD CUTS AND CHEESES

	<i>ración</i>	<i>1/2 ración</i>
Jamón ibérico 100 % de bellota <i>Acorn-fed 100% iberian ham</i>	24,00 €	14,00 €
Jamón de Wagyu ibérico 100% <i>100% iberian Wagyu beef</i>	28,00 €	
Surtido de ibéricos extremeños <i>(salchichón, lomo, jamón, queso, chorizo rojo y papada)</i> <i>Platter of iberian cold cuts and cheeses from Extremadura</i> <i>(Spanish salami, cured pork loin, ham, chorizo, cured pork cheek and cheese)</i>	21,00 €	12,00 €
Selección de quesos extremeños (oveja y cabra) <i>Selection of Extremaduran cheeses (made with sheep's and goat's milk)</i>	16,00 €	10,00 €
Torta curada de oveja <i>Creamy cured sheep's milk cheese</i>	15,00 €	

## ENTRANTES Y ENSALADAS PARA COMPARTIR

### STARTERS AND SALADS TO SHARE

	<i>ración</i>	<i>1/2 ración</i>
Bacalao a la dorada <i>Portuguese golden cod (scrambled eggs with salt cod, potatoes and onions)</i>	13,00 €	
Croquetas caseras de jamón ibérico <i>Homemade Spanish ham croquettes</i>	12,00 €	7,00 €
Selección de croquetas caseras <i>(oca con foie, moreilla de Guadalupe con mermelada de higos, jamón Ibérico con Torta de Barros, chorizo patatera con miel de encinas de las Hurdes)</i> <i>A selection of homemade croquettes</i> <i>(goose meat and foie gras, black pudding from Guadalupe in Cáceres - a town famous for its black pudding - with fig jam, iberian ham with creamy sheep's cheese - "Torta de Barros" - from Villafranca de los Barros, chorizo and potato with honey from de holm oak trees in Las Hurdes - a mountainous area in Cáceres known for its high-quality honey -)</i>	14,00 €	8,00 €
Huevos rotos con jamón ibérico, panaderas y aceite de trufa <i>Spanish 'broken eggs' (fried) with iberian ham, sautéed potato slices and truffle oil</i>	12,00 €	
Verduras del huerto a la parrilla <i>Grilled vegetable platter</i>	14,00 €	
Ensalada de la casa <i>(lechuga, tomato, cebolla, atun, maíz, zanahoria, huevo cocido, pimiento verde y accitunas)</i> <i>Chef's special salad</i> <i>(lettuce, tomato, onion, tuna, sweetcorn, carrot, boiled egg, green pepper and olives)</i>	12,00 €	
Ensalada de salmón marinada con salsa tártara <i>Marinated salmon salad with tartare sauce</i>	13,00 €	
Ensalada de burrata con pesto de almendras <i>Burrata salad with almond pesto</i>	13,00 €	
Revuelto de setas con gambas y jamón <i>Scrambled eggs with sautéed prawns and cured ham</i>	13,00 €	

## PESCADOS Y MARISCOS

### FISH AND SEAFOOD

Gambones a la plancha <i>Grilled king prawns</i>	16,00 €
Almejas a la sartén <i>Pan-fried clams</i>	16,00 €
Pulpo (con puré al pimentón y dos mojos) <i>Octopus (served with paprika mashed potatoes and two spicy dipping sauces)</i>	18,00 €
Merluza a la sevillana (con ensalada de col morada) <i>Seville-style hake fish fingers in a crispy batter (served with a red cabbage salad)</i>	15,00 €
Sepia a la plancha (con alioli de cítricos y pico de gallo) <i>Grilled cuttlefish</i> <i>(served with citrus aioli and a Mexican chopped salad - tomatoes, onion, jalapeño peppers, garlic, coriander and lime -)</i>	16,00 €
Lomo de atún rojo (con guacamole) <i>Bluefin tuna steak (served with guacamole)</i>	21,00 €

## NUESTRAS CARNES

### MEAT

Brocheta de pollo marinada (y su chimichurri) <i>Marinated chicken brochette (served with chimichurri herb sauce - parsley, oregano, garlic, olive oil, vinegar and red pepper flakes -)</i>	11,00 €
Carrilleras al vino tinto Unadir <i>Braised pork cheeks (in a red wine sauce, made with our red wine Unadir)</i>	18,00 €
Rabo de toro <i>Oxtail stew</i>	18,00 €
Preso ibérica (con chutney de mango) <i>Iberian pork shoulder steak (served with mango chutney)</i>	18,00 €
Pluma ibérica (con mojo al curry) <i>Iberian pork flank (served with a curry dipping sauce)</i>	18,00 €
Solomillo ibérico (con tallarines y verduras a la soja) <i>Iberian pork sirloin (served with soy sauce noodles and vegetables)</i>	20,00 €
Entrecot de vaca vieja madurada (400 grs.) <i>Dry-aged old beef entrecôte (400 grs.)</i>	20,00 €
Solomillo de vaca nacional madurada (250 grs.) <i>Dry-aged fillet steak. Origin: Spain (250 grs.)</i>	20,00 €
Chuletón de vaca vieja nacional madurada (1 kg. - 1,2 kg.) <i>Dry-aged old beef t-bone steak. Origin: Spain (1 kg. - 1,2 kg.)</i>	75,00 €
Solomillo de Wagyu ibérico (200 grs.) <i>Iberian Wagyu fillet steak (200 grs.)</i>	25,00 €

## ESPECIAL NIÑOS

### CHILDREN'S MENU

Fingers de pollo con patatas <i>Crispy chicken goujons and chips</i>	7,00 €
Filetes de lomo, huevo frito y patatas <i>Pork tenderloin, fried egg and chips</i>	10,00 €
Croquetas caseras de jamón, huevo frito y patatas <i>Homemade Spanish ham croquettes, fried egg and chips</i>	10,00 €

## POSTRES

### DESSERTS

Sorbete al cava <i>Cava Sorbet</i>	3,50 €
Tarta de queso horneada <i>Homemade baked cheesecake</i>	5,50 €
Tarta de la abuela <i>Homemade chocolate biscuit layer cake</i>	5,50 €
Arroz con leche de coco y mango <i>Homemade coconut rice pudding with mango</i>	5,50 €
Tiramisú <i>Tiramisu</i>	5,50 €
Flan de huevo <i>Homemade creme caramel</i>	4,50 €
Crema catalana <i>Homemade Crème brûlée</i>	5,50 €
Coulant de chocolate <i>Chocolate fondant</i>	5,50 €
Copa de helado de tres bolas con nata <i>Ice cream sundae (3 scoops with cream)</i>	4,50 €

Servicio de pan (disponible pan sin gluten) 2,00 €/persona

*Bread (Gluten-free bread is available upon request)*

Agua, refrescos, cervezas, zumos 2,50 €

*You can choose between water, soft drinks and beer*

Café, té, infusiones 1,50 €

*Coffee, tea, infusions*

Orujo, chupitos 1,50 €