

M



G

Ensaladas

Salmorejo con Jamón D.O

8,00€

Ensalada Eos (mézclum, cebolla, atún, maíz, esparrago blanco, zanahoria, tomate cherry, aceitunas negras)

10,00€

Ensalada de higos dulces con queso de cabra, nueces y jamon ibérico

10,00€

Ensalada de quinoa (pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, vinagreta de mango-curry, langostinos, guacamole, rabanitos y mézclum)

12,00€

Ensalada César

12,00€

Entrantes

Surtido de quesos extremeños

17,00€

Surtido de ibericos de la region

18,00€

Crema de Mariscos

10,00€

Parrilladas de verduras y setas

10,00€

Trió de croquetas

(3 unidades, jamón, chorizo y rabo de toro)

4,00€

Huevos con jamon, patatas confitadas y virutas de foie

14,00€

Torta de Barros

16,00€

Tataki de atún con guacamole, perlas de wasabi, soja y wakame

16,00€

Timbal de foie con torta de la serena y mermelada de tomates extremeños

16,00€

Arroces

Risoto de setas, bacon al aroma de tartufo y crujiente de parmesano

12,00€

Arroz de ternera retinta estofada con su jugo

12,00€

Arroz meloso de bacalao al pimenton de la Vera

11,00€

Pescados

Bacalao confitado con cremoso de patatas y ajo tostado

17,00€

Lubina asada con buñuelos de coliflor y coral de tinta de calamar

20,00€

Salmón braseado en salsa de ostras con arroz al curry verde

18,00€

Rodaballo con pupieta de marisco

21,00€



Carnes

Solomillo de cerdo ibérico al Pedro Ximénez
con pasas y puré rustico de patatas
16.00€

Pluma ibérica a la plancha con salsa
de boletus edulis
20.00€

Presa ibérica con chutney de piquillo
18.00€

Solomillo de ternera de vaca marela gallega
con espárragos, ajetes y emulsión de piquillos
28.00€

Hamburguesa de vaca marela con bacon, salsa
de queso y patatas fritas
14.00€

T-Bone
44.00€

* Todas nuestras carnes están cocinadas al
Kamado sobre carbón vegetal de encinas.



Postre

Brochetas de frutas
3,00€

Lingote de praliné
6,00€

Trampantojo de coco
6,00€

Huevo de chocolate blanco y mango
6,00€

Tarta triple chocolate
6,00€

Menú ejecutivo

*elige un plato de cada sección

Entrantes

Salmorejo
Tartar de Tomate

Primeros

Tataki de atún con guacamole
Risotto de setas, panceta ahumada y
tartufo

Segundos

Dorada con emulsión de piquillos y
setas
Solomillo de cerdo ibérico al Pedro
Ximénez

Postres

Nuestro Capuchino
Tiramisú a nuestro estilo

Bodega

Vino de la casa, cervezas, refrescos,
agua mineral y café

25,00€

*una consumición incluida

30,00€

*bodega incluida

Mirador del Guadiana