

Carta

M



Mirador del Guadiana

G

## De la región

Torta de barros con pimentón de la Vera y miel de ibores  
17,00€

Surtido de quesos extremeños con mermelada de tomate casera  
18,00€

Surtido de ibéricos de la región  
18,00€

Lomito de presa ibérica  
24,00€

Jamón ibérico 100% Bellota D.O. Dehesa de Extremadura  
26,00€

## Entrantes

Ensalada de jamón de pato, mango y puerro frito  
12,00€

Ensalada extremeña de zorongollo (pimiento morrón asado, lascas de bacalao, naranja, huevo y cebolla)  
12,00€

Ensalada Mirador (Brotos tiernos, cogollos, cebolla, atún, espárragos blancos, zanahorias, tomate cherry y aceitunas negras)  
12,00€

Salmorejo con jamón D. O. y huevo  
8,00€

Verduras de temporada a la parrilla  
10,00€

Croquetas de jamón ibérico (6 uds)  
10,00€

Sobrasada ibérica con croissant caramelizado y miel de ibores  
9,00€

Carpaccio de presa ibérica con piñones, parmesano y gel de cerezas  
14,00€

Tataki de atún rojo Balfegó con perlas de AOVE, guacamole y wakame  
23,00€

Foie al sarmiento con melaza de melón y su tartar  
12,00€

El jamón de atún (Atún rojo Balfegó)  
15,00€

Canelón crujiente de matanza  
12,00€

Timbal de foie con torta de la serena y mermelada de tomates extremeños  
16,00€

## Arroces

Arroz meloso de calamar y alcachofas para dos personas  
22,00€

Risotto de criadillas y trigueros  
11,00€

## Pescados

Bacalao confitado a la brasa, fricase vegetal, migas cujientes extremeñas y emulsión de jamón ibérico y americana  
17,00€

Salmón glaseado a la naranja, cremoso de zanahoria y chirla, mini zanahoria, trigueros, berberechos y vinagreta de naranja  
18,00€

Lomo de lubina salvaje con ravioli de alcachofa y parmentier de panceta y espinacas con jugo de maíz  
24,00€



## Carnes

Lomo de cierva, tierra y cuajo de chocolate, trufa de aceituna, aire de bellota, tiramisú de boletus y trufa  
22,00€

Cochinillo aromatizado, frito con compota de manzana a la vainilla, membrillo, virutas de queso extremeño a la manteca y berros  
26,00€

Rabo de toro, parmentier de patata trufada y espárragos risolados  
22,00€

Pluma a la brasa con adobo extremeño, caldereta de boletus y untuoso de pera a la canela  
18,00€

Solomillo de rubia gallega a la parrilla con pimientos del piquillo y patatas panadera  
28,00€

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



## Postres

Helado de queso, fresas encurtidas y juliano de cerezas con teja de parmesano  
6,00€

Milhojas de crema y helado de canela  
6,00€

Tatín de manzana reineta con toffe y helado de caramelo  
7,00€

Xocolato  
7,00€

## Menú degustación

Caldo de bellota

Sobrasada ibérica con croissant caramelizado y miel de ibores

El jamón de atún (Atún rojo Balfegó)

Foie al sarmiento con melaza de melón y su tartar

Canelón crujiente de matanza

Bacalao confitado a la brasa, fricase vegetal, migas crujientes extremeñas y emulsión de jamón ibérico y americana

Lomo de cierva, tierra y cuajo de chocolate, trufa de aceituna, aire de bellota, tiramisú de boletus y trufa.

Milhojas de crema y helado de canela

49€

\* Bodega no incluida



## Menú ejecutivo

Ensalada extremeña

Salmorejo con huevo y jamón D.O.

Arroz negro de chipirones

Piquillos rellenos de bacalao

Secreto a baja temperatura

Pavia de bacalao

Helados

Leche con galletas

Bodega

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

25€

\* Una consumición incluida

