

EL PRIMER BOCADO

CARPACIO DE PRESA IBÉRICA DE BELLOTA acompañado de humus de garbanzos de Pedrosillo y vinagreta de piñones, todo ello regado con AOVE.

15,00€

PICADILLO DE CABRA sobre gofre de patatas y queso (plato típico de Jerte).

16,00€

WOK DE VERDURAS trabajadas con espuma de jamón y huevo tembleque acompañado de consomé.

18,00€

ENSALADA TEMPLADA DE RULO DE CABRA con brotes tiernos, frutos secos, uvas y migas crujientes.

16,00€

BOLETUS SALTEADOS con aceite de nuez moscada, pistachos, crema de patatas y yema de huevo.

18,00€

CANELÓN XL DE PASTA FRESCA Y RABO DE TORO con bechamel de setas y brotes tiernos.

16,00€

PULPO A LA PLANCHA sobre patatas revolconas jerteñas, escamas de pimentón de La Vera y crema de ajos asados.

22,00€

GAZPACHO DE REMOLACHA con tartar de atún rojo y salmón

18,00€

SURTIDO DE CROQUETAS CASERAS de jamón, boletus y marisco

17,00€

DEGUSTACIÓN DE QUESOS EXTREMEÑOS

20,00€

SURTIDO DEL CERDO IBÉRICO: presa curada, solomillo curado, tasajos de lagarto ibérico, panceta curada y jamón _____ **22,00€**

IVA 10€ incluido en el precio