

Sugerencias



Carpaccio de vaca madurada con queso de oveja y rúcula · Imagen conceptual de presentación

Ventresca de bonito a la brasa 400/600gr

16,00 €

Ventresca de bonito preparada a la brasa. Pieza de 400-600 g.

Alérgenos indicados: Pescado, Sulfitos

Salteado de lagarto ibérico con patatas revolconas

18,00 €

Lagarto ibérico salteado con patatas revolconas.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Carpaccio de vaca madurada con queso de oveja y rúcula

18,50 €

Finas láminas de vaca madurada con queso de oveja y rúcula.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Mollejas de cordero lechal glaseadas

16,50 €

Mollejas de cordero lechal con acabado glaseado.

Alérgenos indicados: Gluten, Soja, Sulfitos

Lubina salvaje a la brasa al peso

38,20 €/kg

Lubina salvaje a la brasa, servida al peso.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Sugerencias · continuación

Lomo de atún a la brasa

16,90 €

Lomo de atún preparado a la brasa.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Chuleton vaca madurada

48,00 €/kg

Chuletón de vaca madurada, servido al peso.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Croquetas de jamón ibérico con mayonesa de tomate

Tapa (2 unidades, solo mesas altas): 3,00 € · Media (4 unidades): 6,00 € · Ración (8 unidades): 12,00 €

Croquetas de jamón ibérico acompañadas de mayonesa de tomate.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Merluza «Somnium» a la brasa con bilbaína de gambones

19,50 €

Merluza a la brasa con bilbaína de gambones.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Calamar de potera

18,50 €

Calamar de potera.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Gamba blanca (250 g)

26,00 €

Gamba blanca. Servicio de 250 g.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Si tienes alergias, consulta al equipo antes de pedir. La información publicada puede estar incompleta.

De la dehesa y tierra



Selección de quesos de la casa · Imagen conceptual de presentación

Lomo ibérico de bellota en aliño extremeño

Media: 7,00 € · Ración: 13,80 €

Lomo ibérico de bellota con aliño extremeño.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Presa ibérica de bellota embuchada

Media: 7,00 € · Ración: 13,80 €

Presa ibérica de bellota embuchada.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Morcón ibérico artesano

Media: 6,00 € · Ración: 12,00 €

Morcón ibérico de elaboración artesana.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Queso manteca

Media: 7,00 € · Plato: 14,00 €

Queso manteca.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Selección de quesos de la casa

Media: 7,50 € · Plato: 17,50 €

Queso de oveja en manteca, cabra sudao, oveja con trufa y cabra payoya.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Si tienes alergias, consulta al equipo antes de pedir. La información publicada puede estar incompleta.

Ensaladas y de la huerta



Ensalada de pollo a la brasa · Imagen conceptual de presentación

Ensalada de pollo a la brasa

Media (solo mesas altas): 6,00 € · Ración: 12,50 €

Cogollos de lechuga, salsa César, pollo al carbón y queso parmesano.

Alérgenos indicados: Huevos, Pescado, Lácteos, Mostaza, Sulfitos

Pimientos a la brasa aliñados con bacalao ahumado

Media (solo mesas altas): 7,00 € · Ración: 13,20 €

Pimiento rojo a la brasa con bacalao ahumado.

Alérgenos indicados: Pescado, Sulfitos

Ensaladilla cremosa de pulpo a la gallega

Tapa (solo mesas altas): 3,50 € · Media (solo mesas altas): 7,00 € · Ración: 13,90 €

Patata, pulpo, pimentón dulce y mahonesa.

Alérgenos indicados: Huevos, Soja, Sulfitos

Tomate de la tierra aliñado con bonito en escabeche extremeño

Tapa (solo mesas altas): 3,50 € · Media (solo mesas altas): 6,80 € · Ración: 13,20 €

Tomate de la tierra con bonito en escabeche extremeño.

Alérgenos indicados: Pescado, Sulfitos

Si tienes alergias, consulta al equipo antes de pedir. La información publicada puede estar incompleta.

Entrantes



Croquetas de gamba roja con velo de panceta ibérica de bellota · Imagen conceptual de presentación

Gildas XXL con atún marinado (1 unidad)

3,20 €

Gilda XXL con atún marinado. Una unidad.

Alérgenos indicados: Pescado, Sulfitos

Alcachofas a la brasa con aceite de trufa blanca y jamon de bellota

Tapa (1 unidad, solo mesas altas): 3,50 € · Media (2 unidades, solo mesas altas): 7,00 € · Ración (4 unidades): 14,00 €

Alcachofas a la brasa con aceite de trufa blanca y jamón de bellota.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Foie fresco a la brasa con pan brioche y chutney de higos (4 unidades)

Tapa (1 unidad, solo mesas altas): 4,50 € · Media (2 unidades): 9,00 € · Ración (4 unidades): 18,00 €

Foie fresco a la brasa con brioche y chutney de higos.

Alérgenos indicados: Gluten, Lácteos

Croquetas de gamba roja con velo de panceta ibérica de bellota

Tapa (2 unidades, solo mesas altas): 3,00 € · Media (4 unidades): 6,00 € · Ración (8 unidades): 12,00 €

Croquetas de gamba roja cubiertas con panceta ibérica de bellota.

Alérgenos indicados: Crustáceos, Huevos, Gluten, Lácteos, Sésamo, Soja

Patatas bravas extremeñas

Tapa (solo mesas altas): 3,50 € · Media (solo mesas altas): 7,00 € · Ración: 13,80 €

Patatas bravas al estilo extremeño.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Entrantes · continuación

Carpaccio de gamba roja con pomelo a la brasa y AOVE «verdial de Badajoz»

18,60 €

Carpaccio de gamba roja con pomelo a la brasa y AOVE verdial de Badajoz.

Alérgenos indicados: Crustáceos, Sésamo, Soja, Sulfitos

Espárrago blanco a la brasa relleno de steak tartar de vaca

13,20 €

Espárrago blanco a la brasa con steak tartar de vaca.

Alérgenos indicados: Huevos, Mostaza, Soja

Pescados y mariscos



Pulpo al carbón (300-400 g) · Imagen conceptual de presentación

Pulpo al carbón (300-400 g)

Media (solo mesas altas): 11,00 € · Ración: 21,00 €

Pulpo preparado al carbón. Servicio de 300-400 g.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Gamba roja a la brasa de carbón de encina (250 g)

Tapa (100 g, solo mesas altas): 7,50 € · Ración (250 g): 18,20 €

Gamba roja a la brasa de carbón de encina.

Alérgenos indicados: Crustáceos

Si tienes alergias, consulta al equipo antes de pedir. La información publicada puede estar incompleta.

Carnes al carbón de encina y asados



Solomillo de ternera extremeña · Imagen conceptual de presentación

Paletilla Cordero (500 g)

26,00 €

Paletilla de cordero. Servicio de 500 g.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Cabrito asado al carbón

22,00 €

Cabrito asado al carbón. Opciones publicadas: pierna o paletilla.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Chuletón ternera extremeña

32,50 €/kg

Chuletón de ternera extremeña, servido al peso.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Lomo de ternera extremeña

18,60 €

Lomo de ternera extremeña. Punto de cocción a elegir.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Solomillo de ternera extremeña

20,80 €

Solomillo de ternera extremeña. Punto de cocción a elegir.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Carnes al carbón de encina y asados · continuación

Pluma ibérica

18,70 €

Pluma ibérica. Punto de cocción a elegir.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Solomillo ibérico

16,20 €

Solomillo ibérico. Punto de cocción a elegir.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Chuletillas de cabrito

18,50 €

Chuletillas de cabrito. Punto de cocción a elegir.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Postres



Tarta de queso de cabra · Imagen conceptual de presentación

Fruta temporada

4.50 €

Selección de fruta de temporada.

Alérgenos: consultar con el equipo.

Helado de vainilla

4.40 €

Helado de vainilla.

Alérgenos indicados: Lácteos

Helado de yogurt u frutos rojos

4.40 €

Helado de yogur y frutos rojos.

Alérgenos indicados: Lácteos

Helado dulce de leche

4.40 €

Helado de dulce de leche.

Alérgenos indicados: Lácteos

Helado nata y nueces

4.40 €

Helado de nata con nueces.

Alérgenos indicados: Lácteos, Frutos secos

Postres · continuación

Brownie de café con helado de dulce de leche

5,80 €

Brownie de café acompañado de helado de dulce de leche.

Alérgenos indicados: Huevos, Gluten, Lácteos

Arroz con leche caramelizado

4,80 €

Arroz con leche con acabado caramelizado.

Alérgenos indicados: Lácteos

Tarta de manzana del yayo Carlos con cremoso de vainilla

5,00 €

Tarta de manzana del yayo Carlos con cremoso de vainilla.

Alérgenos indicados: Huevos, Gluten, Lácteos

Tarta de queso de cabra

5,50 €

Tarta elaborada con queso de cabra.

Alérgenos indicados: Huevos, Lácteos

Chocolate, pan y aceite

4,80 €

Chocolate, pan y aceite.

Alérgenos indicados: Lácteos

Si tienes alergias, consulta al equipo antes de pedir. La información publicada puede estar incompleta.

Vinos tintos · Ribera del Guadiana



Balancines Gold Crianza

Copa: 2,50 € · Botella: 14,00 €

Sugerencia de maridaje: Solomillo de ternera extremeña o pluma ibérica.



Balancines Huno

18,00 €

Sugerencia de maridaje: Solomillo de ternera extremeña o pluma ibérica.



Viña Puebla Selección

18,00 €

Sugerencia de maridaje: Solomillo de ternera extremeña o pluma ibérica.



Viña Puebla Toribio Ecológico

14,00 €

Sugerencia de maridaje: Solomillo de ternera extremeña o pluma ibérica.



Balancines Haragán

32,00 €

Sugerencia de maridaje: Solomillo de ternera extremeña o pluma ibérica.

Vinos tintos · Rioja



Ramon Bilbao Crianza

Copa: 3,00 € · Botella: 16,00 €

Sugerencia de maridaje: Solomillo de ternera extremeña o pluma ibérica.



Montecillo Crianza

16,00 €

Sugerencia de maridaje: Solomillo de ternera extremeña o pluma ibérica.



Nunca Jamás

22,00 €

Sugerencia de maridaje: Solomillo de ternera extremeña o pluma ibérica.



Ramón Bilbao Ed. Limitada Tempranillo

24,00 €

Sugerencia de maridaje: Solomillo de ternera extremeña o pluma ibérica.

Vinos tintos · Ribera del Duero



Dominio de Bornos

Copa: 2,80 € · Botella: 15,50 €

Sugerencia de maridaje: Solomillo de ternera extremeña o pluma ibérica.



Emina Pasión Roble

Copa: 3,00 € · Botella: 16,00 €

Sugerencia de maridaje: Solomillo de ternera extremeña o pluma ibérica.



Cruz del Alba Roble

18,00 €

Sugerencia de maridaje: Solomillo de ternera extremeña o pluma ibérica.



Finca Resalso

18,00 €

Sugerencia de maridaje: Solomillo de ternera extremeña o pluma ibérica.

Vinos tintos · Ribera del Duero · continuación



Carmelo Rodero Crianza

38,00 €

Sugerencia de maridaje: Solomillo de ternera extremeña o pluma ibérica.



Abadia Retuerta Selección Especial

38,00 €

Sugerencia de maridaje: Solomillo de ternera extremeña o pluma ibérica.



Tomás Postigo 3º

44,00 €

Sugerencia de maridaje: Solomillo de ternera extremeña o pluma ibérica.

Blancos y espumosos



Copa amor del bueno

2,50 €

Sugerencia de maridaje: Merluza Somnium o gamba roja a la brasa.



Amor del bueno

14,00 €

Sugerencia de maridaje: Merluza Somnium o gamba roja a la brasa.

Blancos



Dulce Eva Semidulce

Copa: 2,00 € · Botella: 12,00 €

Sugerencia de maridaje: Tarta de queso de cabra.



Castillo de Miraflores Verdejo Semidulce

Copa: 2,20 € · Botella: 12,50 €

Sugerencia de maridaje: Tarta de queso de cabra.



El Tutor "Verdejo"

Copa: 2,50 € · Botella: 14,00 €

Sugerencia de maridaje: Merluza Somnium o gamba roja a la brasa.



Ramón Bilbao Rueda Verdejo

Copa: 2,50 € · Botella: 14,00 €

Sugerencia de maridaje: Merluza Somnium o gamba roja a la brasa.



Viña Puebla P. Ximenez Fermentado en Barrica

16,00 €

Sugerencia de maridaje: Merluza Somnium o gamba roja a la brasa.



Coloma Alarije

14,00 €

Sugerencia de maridaje: Merluza Somnium o gamba roja a la brasa.

Blancos · continuación



José Pariente Verdejo

18,00 €

Sugerencia de maridaje: Merluza Somnium o gamba roja a la brasa.



Martín Codax "Albariño"

16,00 €

Sugerencia de maridaje: Merluza Somnium o gamba roja a la brasa.



Mar de Frades "Albariño"

26,00 €

Sugerencia de maridaje: Merluza Somnium o gamba roja a la brasa.



Copa La Guita "Manzanilla"

2,00 €

Sugerencia de maridaje: Gildas XXL o gamba blanca.



Alegría "Manzanilla"

14,00 €

Sugerencia de maridaje: Gildas XXL o gamba blanca.

Rosados



Ramón Bilbao Rosado

16,00 €

Sugerencia de maridaje: Gildas XXL o croquetas de gamba roja.

Espumosos



Bornos Frizzante

12,00 €

Sugerencia de maridaje: Gildas XXL o croquetas de gamba roja.



Cava Bellisco Semiseco "Extremadura"

14,00 €

Sugerencia de maridaje: Gildas XXL o croquetas de gamba roja.



Moet & Chandon Brut

80,00 €

Sugerencia de maridaje: Gildas XXL o croquetas de gamba roja.