

# VINOS TINTOS

## Riojas

Marqués de Riscal Reserva	28,00 €
Marqués de Cáceres	20,00 €
Azpilicueta Crianza	17,00 €

## Rivera del Duero

Protos Crianza	25'00€
Protos Roble	17'00€
Ommo Fandango	15'00€

## Extremadura

Viña Puebla Crianza	14,00 €
Viña Puebla Selección	18,00 €
Viña Puebla Mul+ madera	12'00€
Nadir	15,00 €
Monasterio de Tentudía	12,00 €
Habla del Silencio	18,00 €
Habla la Tierra	14'00€
Ruiz Torres Cabernet Sauvignon	18'00€
Ruiz Torres Syrah	16'00€
Señorío de Orán Crianza	12'00€
Flor Joven Roble	12'00€

## VINOS BLANCOS

Poema Verdejo (D.O. Rueda)	10,00 €
Martín Codax (albariño D.O. Rias Baixas)	18,00 €
Leiras (albariño D.O. Rias Baixas)	16'00€

## Extremadura

10-12 (semidulce, afrutado)	12,00 €
Entremares (semidulce, aguja)	10'00€
Ruiz Torres Verdejo	15'00€
Dulce Eva	10'00€
Sany Primavera	10'00€
Fantasia Chardonay	12'00€

## VINOS ROSADOS

Eva Rosado	12'00 €
Peñascal	15'00 €

## CAVAS

Juve i Camps	28'00 €
Sierra de Guadalupe	16,00 €
Buche	15'00€

## Ensalada Sefardí

“La Ensalada de Naranjas que pueden degustar, es una receta familiar que ha ido pasando de generación en generación, en nuestra familia”

Está hecha con: Naranja, azúcar y aceite de oliva.

## SAPORIS TERRAE

(Sabores de la Tierra)(Flavours of the land)

### PRIMEROS

- Gazpacho (*local gazpacho*)
- Salteado de espárragos verdes y setas con queso fundido (Sautéed asparagus and mushrooms with melted cheese)
- Patatas Pimentonas (pimentón D.O. Vera) (Potatoes with paprika and garlic)
- Revuelto de la huerta (Scrambled vegetables)
- Ensalada campera (Country salad)

### SEGUNDOS

- Solomillo de Cerdo (Pork sirloin)
- Caldereta de Cordero (Local lamb stew)
- Asado de Cordero (Barbacued lamb)
- Chuletas de cordero (Lamb chops)
- Trucha con Bacon (Trout with bacon)

### POSTRES

- Repápalos con Leche (*Repápalos with milk*)
- Flan de huevo (Caramel custard)
- Leche frita (*Fried milk*)
- Helado casero (*Home-made ice cream*)
- Fruta de estación (*Fruit*)

Incluye: Pan, ½ de Agua o ½ de Vino de la Casa

**Precio: 24,75 €**

## MENÚ ESPECIAL PARA TURISTAS

(Special menu for tourists)

(de lunes a viernes, excepto festivos)(Monday through Friday)

Disponemos de un menú con varios primeros, varios segundos y postres, donde podrán elegir.

PREGUNTEN AL STAFF (YOU ASK TO STAFF)

Incluye: pan, ½ de agua o ½ frasca de Vino de la casa por persona

**Precio: 13,50€**





## Entrantes (Starters)

		½ ración	ración
Jamón Ibérico de Bellota (Iberian ham)		13'00€	21'50€
Surtido de Embutidos Ibéricos y Quesos (Assortment of iberian sausages and cheeses)	🍖	12,00€	21,00€
Torta Extremeña (Local cheese)	🧀	13'00€	22'50€
Tabla de quesos (Selection of cheeses)	🧀	10'00€	19'75€
Ensalada Tabula Calda (Tabula Calda salad)	🍖 🐟 🍷		13,50€
Tabla de Surtido de Croquetas caseras (Assortment of home-made rissole)	🍷 🧀 🐟 🍷		12,50€
Bacalao Dorado (Portuguese style cod)	🐟 🍷		14,50€
Parrillada de la Huerta (Verduras de nuestra huerta a la plancha) (Ecological vegetable barbecue)		8'00€	14'00€
Patatas al Montón con Jamón (Scrambled of potatoes with eggs and ham)	🍷		12,00€
Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao y Gambas (“Piquillo” Peppers filled with cod, shrimps and asparagus cream)	🍷 🍷 🐟 🧀		14,50€



## Los Primeros (Main Courses)

### Platos fríos

Gazpacho (Local gazpacho)		5,25 €
Salmorejo con anchoas y huevo duro (Salmorejo with anchovies and egg)	  	6,25 €
Ajo blanco (Local "ajo blanco")	  	6,25€
Crema de melón con jamón (Melon cream with ham)		6,25€
Ensalada Mixta (Mixed salad)	 	6,25 €
Ensalada de Pollo y Manzana (chicken and apple salad)		7,50 €
Escalibada de Pimientos asados (Roasted peppers salad)	 	8,25 €

### Platos Calientes

Migas de la Tierra con Sacramentos (se sirve con miel aparte ) (Local migas with honey)	 	10,50 €
Salteado de espárragos verdes y setas con con torta fundida (Sauteed of Green asparagus and mushrooms with local cheese)		10,00€
Bacalao Dorado (Portuguese style cod)	 	9,50 €
Huevos camperos con Jamón y Patatas Fritas (Fried eggs with ham and potatoes)		10,50 €
Pasta (Macarrones o Spaghetitis)		
a la Boloñesa, Carbonara o tomate Frito Casero (Pasta with boloñesa, carborana or home-made tomato sauce)	 	7,50 €
<b>Pan (Por comensal) (Bread for Pearson)</b>	 	0,85 €

## Los Segundos (Main Courses)

### Carnes (Meat)

#### Cordero (Lamb)

Chuletillas de Cordero  
(Suckling lamb chops)


16,75 €

1/2 Paletilla de Cordero Recental  
(half lamb shoulder)



17,50 €

Delicia de Cordero  
(Lamb delights)

15,25 €


Suprema de Cordero con frutos secos   
(Supreme of lamb with nuts)

15,25 €

Chuletas de Romería    
(Crumbed lamb chops)

13,50 €

#### Cerdo (Pork)

Solomillo de Cerdo Ibérico   
(Pork sirloin)

13,50 €

Secreto de Cerdo Ibérico  
(*"Secreto ibérico"* lean pork fillet)

14,50 €

Abanico de Cerdo ibérico  
(*"Abanico ibérico"* lean pork fillet)

14,00 €

#### Ternera (Beef)

Entrecot de Ternera  
(Beef entrecote)

16,50 €

Solomillo de Ternera  
(Beef loin)

18,50 €

Chuletón de Ternera  
(T-bone steak)

19,50 €

Salsas para Carnes (Sauces to meat)   
al Queso del Casar, a la Pimienta o al Oporto

2,50 €


### Pescados (Fished)

Salmón a la plancha  
(Grilled salmon)

11,75€

Dorada a la plancha  
(Grilled seabream)

17,00€

Salmón al queso   
(Salmon with cheese sauce)



14,00€

Bacalao a la plancha o entomatado  
(Grilled codfish or with tomato sauce)

17,00€

Lubina a la espalda o finas hierbas  
(Seabass baked open, skin side or fines herbs)

17,00€













Bacalao al estilo sefardí    
(Codfish to sephardic style)

17,00€



# Postres








## Sabores de la Infancia

Repápalos en leche	   	4,50 €
Flan de huevo	 	3,50 €
Natillas	 	3,50 €
Arroz con leche		3,50 €
Leche frita	  	4,00 €

## Otros

Tiramisú	   	4,50 €
Tarta de queso	 	4,50 €
Zumo de naranja		3,50 €
Fruta de estación		3,00 €
Sopa de almendras (sólo en Navidad)	  	5,00 €
Torrijas (sólo en Semana Santa)	  	4,50 €

## Helados

Crema de limón a la menta		5,00 €
Perfecto de nueces a la crema de bellota	 	5,50 €
Biscuit monacal	 	5,00 €
Helado de galleta oreo	 	4,50 €

## Semi Helados

Sorbetes al cava		3,00 €
Mandarina, limón, fresa, naranja o cereza		

## Chocolate

Tarta de galletas	  	4,50 €
Bombones de higo		5,00 €
Trufas	 	4,50 €

*Todos nuestros postres, son elaborados de manera artesanal, en nuestra cocina; recuperando los sabores ancestrales; potenciando las tradiciones de nuestros pueblos y recurriendo a la memoria de las tardes de cocina con nuestras abuelas.*