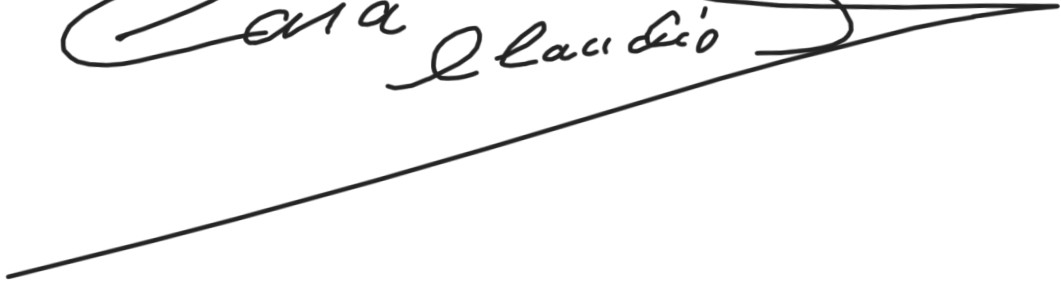


Cena Claudio



"Cocinar es poner tu alma en aquello que haces. Por ello, nuestros platos son algo único"



Alérgenos



Contiene Gluten



Frutos de Cáscara



Crustáceos



Apio



Huevos



Mostaza



Pescado



Granos de Sésamo



Cacahuetes



Dióxido de azufre
y sulfitos



Soja



Moluscos



Lácteos






Altramuces



*Reglamento (EU) N 1169/2011










































**Real Decreto 126/2015

Fríos





































Selección de ibéricos D.O. jamón, lomo, chorizo y Torta del Casar con pan de cristal, puré de tomate y aceite de Oliva Virgen Extra	15,00€	25,50€
 		
Jamón ibérico D.O. con pan cristal, puré de tomate y aceite de Oliva Virgen Extra	15,00€	25,50€
		
Torta del Casar D.O. (<i>Pan tostado</i>)	7,00€	13,00€
 		
Selección de quesos extremeños y confitura de membrillo y nueces	15,00€	
  		
Carpaccio de tomate con ventresca de bonito y cebolla roja encurtida	12,50€	
		
Carpataki de lomo ibérico de bellota con foie y parmesano	13,50€	
 		
Tataki de lomo de waigu ibérico con teriyaki balsámico, sobre su costilla	30,00€	
  		
Tataki de atún rojo con vinagreta de tomate, piparras y reducción de chiles y vinagre de frambuesas	15,50€	
  		
Ensalada de perdiz templada en escabeche con frutos secos y cebolla caramelizada	13,00€	
    		
Ensalada de magret de pato, foie, manzana y vinagreta de miel y mostaza	12,50€	
  		
La ensalada César, un poco diferente	8,50€	
   		
Zorongollo extremeño con sardinas marinadas, anchoas caseras y vinagreta de aceitunas manzanilla	6,50€	
 		
Sardinas ahumadas caseras (sin espinas) con tomate concasé, pan tostado y Aove * (<i>und</i>)	3,00€	
 		
Anchoas del Cantábrico, tomate concasé, pan tostado y aove * (<i>und</i>)	3,00€	
 		
Gamba blanca de Huelva (<i>cocidas, plancha o al ajillo</i>) 100gr.	10,50€	
		

Para el día


























Calientes

Tosta de boletus, jamón ibérico, cebolla pochada y alioli gratinado *(und)	4,50€
  	
Tosta de gambas gratinadas con alioli *(und)	4,00€
   	
Tosta de morcilla, rulo de cabra y cebolla caramelizada *(und)	4,00€
  	
Pan Bao de panceta adobada con miso-barbacoa, cebolleta, cilantro y mahonesa Kimchee	4,50€
     	
Huevos rotos "trufados" con jamón ibérico y foie	10,00€
 	
Huevos rotos con gambas al ajillo y sirope de Pimentón de La Vera	10,00€
   	
Boletus salteados con langostinos, hígado de pato fresco y yema de huevo trufada	15,00€
 	
Arroz cremoso de hongos, criadillas de tierra, Torta del Casar y chipichips de tinta de calamar	7,50€
  	
Nuestras patatas bravas	5,00€
  	
Nuestras patatas alioli	5,00€
  	
Nuestras patatas Cheese&Bacon	6,00€
  	
Bolsitas crujientes de gamba, queso cremoso y frutos rojos de La Vera *(und)	3,50€
   	
Flor de alcachofas asadas con yema trufada y jamón ibérico *(und)	4,50€
	
Manitas de cerdo deshuesadas con gambas y cremoso de ajos *(und)	5,50€
  	

Para el día











Chipirones plancha con ajilimgjili	10,00€
  	
Pulpo asado a la plancha o "a la gallega".....	15,00€
  	
Croquetas caseras y melosas de jamón D.O. *(6 und)	8,00€
  	
Lubina marinada y frita "como el cazón"	15,00€
 	
Calamares a la Andaluza	10,00€
  	
Patita de calamar "Rejos"	8,00€
  	
Calamar nacional a la plancha, cebolla caramelizada y ajilimgjili	20,00€
  	
Gambas al ajillo	10,50€
	
Morcillas "de aquí"	6,50€
Callos con morros y morcillas	9,50€
Nuestro taco de pollo "marinado" con sus tortitas	9,00€
    	
Huevo frito con picadillo de prueba de cerdo y patatas panaderas	9,00€
	
Salteado de pollo frito con teriyaki y crema agria	9,50€
     	
Magro al ajillo con patatas fritas	9,00€
 	
Mollejitas de cordero lechal al ajillo	14,50€
	

Casa del día

Burger de Waigu (250grs) con tomate agridulce, queso edam, cebolla glaseada y mahonesa de foie	12,00€
    	
Puntas de solomillo con nata, hongos, y Pedro Ximénez	10,00€
  	
Solomillo de cerdo "especial de la casa" trinchado	15,00€
   	
Lomo de ternera de Extremadura laminado con aceite de patatera ibérica	17,00€
	
Lomo de Vaca rubia gallega laminado (curado mínimo 40 días) 500gr.	25,00€
	
Pluma de cerdo ibérica marinada con puré de boniato, pipas de calabaza, biny asado y jugo de hierbas silvestres	16,50€
  	
Carrilleras de cerdo ibéricas glaseadas con crema montada de patatas y cebolla cumberland	15,50€
  	
Secreto ibérico de bellota ahumado con pimientos y fritas "caseras"	15,50€
	
Cochifrito de lechona confitado y deshuesado con chips de ajos, mahonesa de chiles y cítricos	16,00€
  	
Solomillo de ternera de Extremadura trinchado con AOVE y escamas de sal	20,00€
	

Para el día

Postres

- 5 Chocolates en texturas 6,50€

- Piña caramelizada rellena de mascarpone, sopa de coco, lima y granizado de hierbabuena 7,00€

- Hojaldré caramelizado y roto con sopa de chocolate blanco, mousse de frutos rojos, esferas de la pasión y helado de leche merengada 7,00€

- Tarta de queso tradicional con confitura de fresas y helado de galleta 6,50€

- Falsa contesa de limón, limón, limón y helado de yogurt 6,50€

- Biscocho borracho del Casar al Whisky 'ligero' con su helado de vainilla y su yema tostada 6,50€

- Flan de "toda la vida" con helado de dulce de leche y nueces caramelizadas 4,50€

- Tiramisú de Torta del Casar con migas de chocolate sablee, helado de café y gelatina de amareto 6,50€

- "La Leche guisada" de mi abuela Herminia con miel y piñones 4,50€

- Crema caramelizada de chocolate blanco con sorbete de frutos rojos 5,50€

- Sorbetes variados (*Consúltenos*) 3,75€

Para el día



Restaurante Casa Claudio



@rtecasaclaudio



Restaurante Casa Claudio