

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

ENTRANTES

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	16,00€	28,00€
		
Jamón ibérico D.O. con pan cristal, puré de tomate y aceite de Oliva Virgen Extra	16,00€	28,00€
		
Torta del Casar D.O. (Pan tostado)	7,00€	13,00€
		
Selección de quesos extremeños y confitura de membrillo y nueces	16,00€	
		
Gazpachuelo templado de curry verde con ortiguillas fritas, panceta ibérica y huevas de pez volador		9,50€
		
Zorongollo extremeño con caballas ahumadas y soasadas en casa con cebolla roja y lima	8,00€	14,50€
		
Ensalada de perdiz templada y deshuesada en escabeche con frutos secos y cebolla caramelizada		13,50€
		
Ensalada de magret de pato, foie, manzana caramelizada y vinagreta de miel y mostaza antigua		13,50€
		
Huevo de pollita a baja temperatura con boletus, palo cortado, torreznos y migas extremeñas	8,50€	15,00€
		
Tarantelo de atún rojo de almadraba marinado con tempura de sisho verde, cebolla encurtida y mahonesa kimchee		20,00€
		
Gamba blanca de Huelva marinada con micuit de pato, lima y pistachos		18,00€
		
Canelones de foie-gras, anacardos y manzana salteada en aceite de hierbas	8,00€	14,00€
		

Para el día

*Consulte nuestras sugerencias del día
**IVA Incluido





























Gamba blanca de Huelva (cocidas, plancha o al ajillo) 100gr.	12,00€
	
Croquetas líquidas de gamba roja con su emulsión para chupar *(4und)	14,00€
  	
Bolsitas crujientes de langostinos, queso cremoso y salsa de frutos rojos de la Vera *(und)	3,50€
  	
Manitas de cerdo ibéricas deshuesadas rellenas de setas y jamón ibérico, con carabineros y jugo al vino tinto	12,00€ 24,00€
  	
Flor de alcachofas asadas con yema trufada y jamón ibérico *(und)	5,50€
	
Pulpo asado y ahumado con cachelos, cremoso de Pimentón de la Vera y migas crujientes	16,00€
  	
Arroz cremoso de hongos y criadillas de tierra, con Torta del Casar y chipichips de tinta de calamar	8,50€
  	

Guiso o cuchara del día (Consúltenos)

Casa del día

*Consulte nuestras sugerencias del día
**IVA Incluido

PESCADOS

Merluza "especial de la casa" rellena de jamón ibérico, fondo de cebolla pochada, salsa de champiñones y tempura de verduras	15,50€
   	
Lomo de merluza de pincho con romesco, alioli de yuzu y verduritas	18,00€
   	
Lomitos de bacalao desalado al ajoarriero, con cigalas y yema de huevo	22,00€
 	
Rape alangostado asado con verduritas torneadas, ajo blanco y salsa de limón y alcaparras	19,00€
    	
Vieiras con ragout de chipirones, langostinos y boletus	19,00€
  	
Arroz meloso de gamba roja "pa señoritos" con alioli (recomendado para dos personas)	24,00€
   	
Carrilleras de atún rojo confitadas y glaseadas con piñones y puré de hierbas	22,00€
 	
Chipirones con guiso de sus interiores, hierbabuena y emulsión de ajo negro	17,00€
   	

Sugerencias del día (Consúltenos)

Para el día

*Consulte nuestras sugerencias del día
**IVA Incluido

CARNES

Solomillo de cerdo "especial de la casa" relleno de trigueros, Torta del Casar y nuestra salsa	15,50€
   	
Carrilleras de cerdo ibéricas glaseadas con crema montada de patatas y cebolla cumberland	16,00€
  	
Pluma de cerdo ibérica marinada con puré de boniato, pipas de calabaza, biny asado y jugo de hierbas silvestres	17,00€
  	
Secreto ibérico de bellota ahumado con pimientos y fritas "caseras"	16,00€
	
Solomillo de ternera con foie, salsa de trufas y crema montada de patatas	21,00€
 	
Steak-túetano de ternera de Extremadura en dos elaboraciones, Solomillo tartar y túetano glaseado	21,00€
   	
Lomo de ternera de Extremadura laminado con aceite de patatera ibérica	17,50€
	
Lomo de Vaca rubia gallega curado y laminado	25,50€
	
T-bone de vaca rubia gallega curada (mínimo 750 grs.) para compartir mín. 2 pax	40,00€
	
Paletilla de cabrito asado al estilo tradicional con patatas panaderas	22,00€
	
Caldereta de cabrito confitada y deshuesada con su chanfaina y cristal de patatas	17,00€
  	
Cochinillo confitado y deshuesado con crema de patata y confitura de bergamota	17,00€
	

Sugerencias del día (Consúltenos)

Casa del día

*Consulte nuestras sugerencias del día
**IVA Incluido

MENÚ GASTRONÓMICO

SNACKS Y APERITIVOS

Torreznos de toda la vida



Lo que se nos ocurra hoy

COMENZAMOS...

Gazpachuelo templado de curry verde con ortiguillas fritas, panceta ibérica y huevas de pez volador



Huevo de pollita a baja temperatura con boletus, palo cortado, torreznos y migas extremeñas



Croqueta de gamba roja con arroz inflado y su esencia



Carrilleras de atún rojo confitadas y glaseadas con piñones y puré de hierbas



Lomo de ternera de Extremadura laminado con aceite de patatera ibérica



POSTRE

“La Leche guisada” de mi abuela Herminia con galletas y su helado puesta al día



38,00€

Incluye: Pan, Agua, y una consumición a elegir:
Copa de Vino, Cerveza o Refresco

*IVA Incluido

Casa del día

MENÚ DE MERCADO

SNACKS Y APERITIVOS

Torreznos de toda la vida



Lo que se nos ocurra hoy

26,00€

Incluye: Pan, Agua, y una consumición a elegir:
Copa de Vino, Cerveza o Refresco

PRIMERO (A ELEGIR UNO)

Delicias extremeñas: Jamón ibérico D.O., Caña de Lomo ibérico D.O., Chorizo ibérico y Torta del Casar



Ensalada de magret de pato, foie, manzana y vinagreta de miel y mostazan antigua



Arroz cremoso de hongos y criadillas de tierra, con Torta del Casar y chipichips de tinta de calamar



Tosta de boletus con jamón ibérico, cebolla pochada y alioli gratinado y Bolsita crujiente de langostinos, queso cremoso y salsa de frutos rojos de la Vera



Canelones de foie-gras, anacardos y manzana salteada en aceite de hierbas

SEGUNDO (A ELEGIR UNO)

Solomillo de cerdo "especial de la casa" relleno de trigueros, Torta del Casar y nuestra salsa



Merluza "especial de la casa" rellena de jamón ibérico, fondo de cebolla pochada, salsa de champiñones y tempura de verduras



Pluma de cerdo ibérica marinada con puré de boniato, pipas de calabaza, biny asado y jugo de hierbas silvestres



Lomo de merluza de pincho con romescu, alioli de yuzu y verduritas



Carrilleras de cerdo ibéricas glaseadas con crema montada de patatas y cebolla cumberland



POSTRE

A elegir mínimo entre 5 opciones

*IVA Incluido

MENÚ INFANTILES

OPCIÓN "A"

Combi de escalope de pollo con croquetas de jamón ibérico y patatas fritas



Helado a elegir



OPCIÓN "B"

Pasta del día con tomate o en blanco



Escalope de pollo con patatas



Helado a elegir



12,00€

Incluye: Pan, Agua y Refresco

*IVA Incluido

MENÚ DEL DÍA

"Solo de Martes a Viernes"



PRIMERO



SEGUNDO



POSTRE O CAFÉ

12,00€

Incluye: Pan, Agua, una consumición a elegir:
Copa de Vino, Cerveza o Refresco.

*IVA Incluido

POSTRES

5 Chocolates en texturas 	7,00€
Piña caramelizada rellena de mascarpone, sopa de coco, lima y granizado de hierbabuena 	7,00€
Hojaldre 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 y dulce de leche con sopa de yogurt, lima y su helado 	6,50€
Flan de "toda la vida" con helado de dulce de leche y nueces caramelizadas 	4,50€
Cheesecake de Torta del Casar "como una Torta pero dulce" para compartir con sus galletas de mantequilla 	7,00€
Souflé Alaska con bizcocho borracho del casar, frutos rojos, nata helada y merengue tostado 	7,00€
"La Leche guisada" de mi abuela Herminia con galletas y su helado puesta al día 	6,00€
Locura de chocolate, caramelo y su helado en un bote 	6,50€
Sorbetes variados (Consúltenos)	3,75€

Casa del día

*IVA Incluido



@rtcasaaudio
info@casaaudio.com