



- Altramuces
- Apio
- Cacahuets
- Crustáceos
- Frutos secos
- Gluten
- Huevo
- Leche
- Molusco
- Mostaza
- Pescado
- Sésamo
- Soja
- Sulfitos



# ORIGEN

ALMA EN LA COCINA

## PARA EMPEZAR

- Jamón ibérico D.O.P. Dehesa de Extremadura. . . . . 1/2 rac 12.50 € - ración 24 €  
 🍷 - \*Armonía: Manzanilla Bodegas Alonso
- Queso D.O. Torta del Casar, “regañas” de bellota . . . . . 17 €  
 🍷 🍷 - \*Armonía: Cava Payva Brut Nature
- Selección de ibéricos extremeños . . . . . 14 €  
 🍷 - \*Armonía: Encina Blanca 9 Copas
- Selección de quesos extremeños . . . . . 16 €  
 🍷 🍷 - \*Armonía: Aperol Split
- Anchoa del Cantábrico 00 sobre pan y mantequilla ahumada (3 uds.) . . . . . 9.50 €  
 🍷 🍷 🍷 - \*Armonía: Negroni
- Croqueta de patatera con Torta del Casar y miel de Las Hurdes (3 uds.) . . . . . 9.50 €  
 🍷 🍷 🍷 - \*Armonía: Apperol Split
- 
- Cocktail Negroni . . . . . 7 €
- Cocktail Apperol Split. . . . . 7 €

## PARA SEGUIR Y COMPARTIR

- Ensalada de tomate “aliñada” D.O. Miajadas con piparras, apio y cebolla . . . . . 10.50 €  
 🍷 🍷 - \*Armonía: Habla Rita 2020
- Ensalada de codorniz en escabeche, naranja, pimentón de La Vera y aceitunas verdes . . 9.50 €  
 🍷 - \*Armonía: Habla Rita 2020
- Gazpacho extremeño con tartar de langostinos y helado de Torta del Casar . . . . . 7 €  
 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 - \*Armonía: Alarije Coloma
- Salmorejo con helado de cereza del Jerte, huevo de codorniz y crujiente de jamón . . . 7.50 €  
 🍷 🍷 🍷 - \*Armonía: Alarije Coloma
- Zorongollo extremeño con bacalao confitado, refrito de ajo y piñones . . . . . 12 €  
 🍷 🍷 - \*Armonía: 7 Cupos Riberos
- Carpaccio de presa ibérica con salsa “Harry´s Bar”, queso de cabra y brotes verdes. . . . 14 €  
 🍷 🍷 🍷 🍷 - \*Armonía: Habla de ti Blanco
- Parrillada de gambones sobre cama de sal . . . . . 17.00 €  
 🍷 - \*Armonía: Albariño Fillaboa
- Huevos rotos con foie, jamón y patatas panaderas . . . . . 11 €  
 🍷 - \*Armonía: Habla de ti Blanco
- Tagliatelle con salsa “Padre Pacífico” extrem . . . . . 10.50 €  
 🍷 🍷 🍷 - \*Armonía: Chivite las Fincas Rosado
- Verduras ecológicas seleccionadas a la brasa con aove extremeño . . . . . 12 €  
 \*Armonía: Chivite las Fincas Rosado
- Steak tartar de retinta con yema de huevo y pan crujiente . . . . . 18 €  
 🍷 🍷 - \*Armonía: Albillo Real

## LOS ARROCES

- Arroz de la dehesa con secreto ibérico y setas de la tierra (20 min) (mín. 2 pers) . 14.5 € x persona  
 🍷 - \*Armonía: Alunado Pago Balancines
- Arroz meloso de pulpo con queso cremoso de oveja y pimentón de La Vera . . . . . 18 €  
 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 - \*Armonía: Alunado Pago Balancines

## LOS PESCADOS

- Lomo de bacalao al horno con emulsión de ajo tostado sobre base de entomatá . . . . . 16 €  
 🍷 - \*Armonía: Belondrade Quinto Apolonia Verdejo
- Taco de lubina son salsa holandesa sobre ensalada de Wakame . . . . . 17 €  
 🍷 🍷 🍷 - \*Armonía: Capellanías Marques Murieta
- Merluza a la brasa sobre crema de cítricos y verduritas de la huerta . . . . . 19 €  
 🍷 - \*Armonía: Polvorete Godello
- Pulpo a la brasa con panceta ibérica y Torta del Casar . . . . . 18 €  
 🍷 🍷 - \*Armonía: Fillaboa (Albariño)

## LAS CARNES

- Solomillo de cerdo ibérico con crema de patatera ibérica, parmentier de manzana y bastones de patatas fritas . . . . . 15 €  
 🍷 - \*Armonía: Caraballas Verdejo
- Secreto ibérico a la brasa con puré de boniato escalibado y patatas asadas . . . . . 16 €  
 🍷 🍷 - \*Armonía: Carlos Plaza Merlot
- Lagarto ibérico caramelizado en licor de bellota y puré de calabaza anisado . . . . . 17 €  
 🍷 - \*Armonía: Trimbach Riesling Alsacia
- Burguer veggie con brotes frescos. . . . . 12.50 €  
 🍷 - \*Armonía: Long Drink (Hurdano)
- Chuletitas de carré de cordero recental a la brasa con verduritas . . . . . 17 €  
 \*Armonía: Haragán Pago Balancines
- Solomillo de retinta con salsa bearnesa y patatas crujientes . . . . . 27 €  
 \*Armonía: Viña Tondonia Reserva

	Hamburguesa completa con sus patatas fritas	Chuletón 1 kg aprox. con pimientos del piquillo confitados en sidra	Chuletón 1.5 kg aprox. con pimientos del piquillo confitados en sidra
Vacuno retinta- <sup>SO2</sup>	12.50 €	55€	75€
Vaca Rubia gallega- <sup>SO2</sup>	14.50 €	65 €	95 €

\*Armonías: Rubia Gallega - Castillo Ygay - Vacuno retinta - La Zarcita (Palacio Quemado)

## LOS POSTRES

- Torrija de bizcocho borracho con crema de yema tostada, sobre infusión de fresas con helado de turrón  
 🍷 🍷 🍷 🍷 - \*Armonía: Cava Payva Brut Nature . . . . . 7.50 €
- Tarta de queso extremeña con helado de cerezas del Jerte . . . . . 6 €  
 🍷 🍷 🍷 🍷 - \*Armonía: Chateau Dereszla Tokay
- Brownie con crema de café y teja de chocolate con vainilla helada de Madagascar . . . . . 7 €  
 🍷 🍷 🍷 🍷 - \*Armonía: Veuve Clicquot (Champagne)
- Fruta fresca de temporada con sorbete cítrico . . . . . 6 €  
 \*Armonía: Mojito Don Manuel
- Selección de helados premium. Opción de helados veganos o sin gluten . . . . . 6 €  
 🍷 🍷 🍷 🍷 - \*Armonía: P. Jiménez Alvear
- 
- Cocktail Margarita Frozen . . . . . 8 €
- Cocktail Hurdano . . . . . 8 €