



- Altramuces
- Apio
- Cacahuetes
- 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 €

Torta del Casar D.O.P. (1/2) 🍴 17 €

◦ La Torta del Casar es un queso elaborado con leche de oveja, que se cuaja añadiéndole pistilos del cardo silvestre. El resultado es una pasta cremosa que se come untándola en pan, un verdadero manjar. Su zona de producción abarca los municipios de las comarcas de los Llanos de Cáceres, Sierra de las Fuentes y Montánchez.

Selección de ibéricos extremeños 🍴 14 €

Selección de quesos de Extremadura 🍴 🍴 16 €

Croqueta de patatera sobre crema de torta y miel de Las Hurdes (3 uds.) 🍴 🍴 ☹️ 12 €

Croqueta de rabo de toro salsa bbq y crispys de cebolla crujiente (6 uds.) 🍴 🍴 ☹️ 12 €

PARA SEGUIR Y COMPARTIR

Tomate de Miajadas, esfera de burrata, anchoa del Cantábrico y pesto de albahaca 🍴 ☹️ 16 €

Ensaladilla de puerro emulsionada con mahonesa cítrica con tartar de salmón ahumado ☹️ ☹️ 🍴 16 €

Gazpacho de tomate extremeño con sorbete de cereza de Jerte, sal de jamón con aove sobre cremoso de yogur 🍴 ☹️ 🍴 🍴 9 €

Carpaccio de presa Ibérica semicurada, mostaza verde, queso de cabra y aceite de oliva virgen manzanilla cacereña 🍴 ☹️ .20 €

Tortilla de camarones de otra manera ☹️ 🍴 🍴 12 €

Huevos rotos con morcilla patatera malpartideña sobre laminas de patata confitada y sal ibérica ☹️ 🍴 . . 12 €

Rock&roll de Steak- tartar de ternera emulsionada con yema y mostaza antigua con aliño de encurtidos .20 €
🍴 🍴 ☹️ 🍴

VEGGIES Carpaccio de calabacín, vinagreta de tomates secos con avellanas y parmesano 🍴 🍴 🍴 12 €

Tallarines, verduras salteadas y salsa de soja con semillas de sésamo 🍴 🍴 🍴 12 €

Parrillada de verduras seleccionadas con aove y sal en escamas 15 €

SARTENES AL FUEGO

Arroz de la dehesa con secreto ibérico y setas de la tierra (20 min) (mín. 2 pers) 🍴 18 € x persona

Fideuá marinera con chipirones al ajillo y crema de ajo tostado de tinta ☹️ 🍴 ☹️ 🍴 15 €

Gambones asados en cama de sal de cristal y bouquet de brotes tiernos 🍴 20 €

LOS PESCADOS

Lomo de bacalao al horno gratinado de alioli tostado con base de entomatá ☹️ ☹️ 🍴 19 €

Tatakya de atún de aleta amarilla, soja emulsionada, alga wakame y semillas de sésamo ☹️ 🍴 🍴 🍴 17 €

Merluza del Cantábrico en témpura de limón con mahonesa de miso ☹️ 🍴 🍴 🍴 22 €

Tentáculo de pulpo sobre patata revolcona, panceta ibérica y pimentón de La Vera ☹️ 22 €

LAS CARNES

Solomillo ibérico crocante, crema de torta trufada y jamón ibérico de la montanera 🍴 🍴 ☹️ 22 €

Secreto ibérico a la brasa, chutney de mango y salsa caramelizada de tinto 🍴 20 €

Lagarto ibérico lacado con salsa de naranjas, soja y patata deluxe veratas 🍴 🍴 19 €

Solomillo de choto, virutas de foie y texturas de Pedro Ximénez 🍴 🍴 27 €

Chuletillas de cordero recental a la brasa con aceite provenzal y pimientos del padrón fritos 22 €

Hamburguesa Don Manuel completa en pan brioche 🍴 🍴 ☹️ 16 €

Hamburguesa de no carne con crema de guacamole y brotes tiernos acompañada de sus patatas
🍴 🍴 🍴 🍴 16 €

Chuletón de vaca madurada (1 k), pil pil de pimientos y papas arrugás 74 €

LOS POSTRES

La piña colada que se come 🍴 🍴 ☹️ 🍴 7 €

Tarta de queso Don Manuel con salsa de fresas y helado de chocolate blanco 🍴 🍴 ☹️ 🍴 8 €

Tiramisu en tarta con crema de cafe y polvo de cacao 🍴 🍴 ☹️ 🍴 8 €

Brownie de chocolate y nueces con dulce de leche y helado de vainilla 🍴 🍴 ☹️ 🍴 7.5 €

Selección de fruta de temporada y helado de mandarina 9 €

Mousse de chocolate blanco y filipinos 🍴 🍴 ☹️ 🍴 7.5 €

Torrija de pan brioche caramelizada y helado de turrón 🍴 🍴 ☹️ 🍴 9 €

Selección de helados premium. Opción de helados veganos o sin gluten 🍴 ☹️ 🍴 🍴 6 €
◦ Armonía: P. Ximénez Alvear