



## ENTRANTES

<b>Mousse de foie con tierra de pistachos y coulis casero de frambuesa</b> <i>Alérgenos: Gluten, huevos, lácteos, sulfitos y frutos de cáscara</i>	12,00€
<b>Carpaccio de presa ibérica con vinagreta de frutos rojos, parmesano, guacamole y almendra crocante</b> <i>Alérgenos: Gluten, lácteos, frutos de cáscara y sulfitos</i>	18,00€
<b>Ensaladilla tápara con gambas, yema de huevo y mayonesa de aguacate</b> <i>Alérgenos: Gluten, crustáceos, huevos, pescado y lácteos</i>	16,00€
<b>Ensalada templada de calabacín y langostinos con nueces, queso curado y vinagreta de miel de las Hurdes</b> <i>Alérgenos: Lácteos, mostaza, sulfitos, crustáceos, frutos de cáscara y miel</i>	17,00€
<b>Croquetas Tápara · consultar</b> <i>Alérgenos: Gluten, huevos y lácteos</i>	14,00€
<b>Croquetas líquidas de patatera con panceta ibérica y crema de foie</b> <i>Alérgenos: Gluten, huevos y lácteos</i>	16,00€
<b>Gambones envueltos en kataifi con guacamole y tomate concasse</b> <i>Alérgenos: Gluten, crustáceos, soja, lácteos, mostaza, granos de sésamo y moluscos</i>	18,00€
<b>Bacalao dorado con langostinos</b> <i>Alérgenos: Crustáceos, huevos y pescado</i>	15,00€
<b>Crujientes de rabo de toro con salsa ibérica</b> <i>Alérgenos: Gluten, huevos y lácteos</i>	16,50€
<b>Revolconas con torrezno de Soria, gamba de cristal y huevo campero</b> <i>Alérgenos: Crustáceos y huevo</i>	16,00€
<b>Nuestras patatas con brava de patatera y queso crujiente</b> <i>Alérgenos: Gluten y lácteos</i>	13,00€
<b>Baos de carrillera ibérica con alioli de pimentón de la Vera y salsa ranchera · 2 uds.</b> <i>Alérgenos: Gluten, mostaza y lácteos</i>	10,00€
<b>Raviolis de wonton rellenos de setas y jamón ibérico con salsa trufada</b> <i>Alérgenos: Gluten, huevos y lácteos</i>	14,00€

## ARROCES

<b>Arroz negro con gambones y chipirones</b> <i>Alérgenos: Crustáceos, lácteos, apio y moluscos</i>	(Mínimo 2 pax)	17,50€ /pax
<b>Arroz de gambones y presa ibérica</b> <i>Alérgenos: Crustáceos, soja, lácteos, apio y moluscos</i>	(Mínimo 2 pax)	17,50€ /pax
<b>Arroz ibérico meloso</b> <i>Alérgenos: Soja, lácteos y apio</i>	(Mínimo 2 pax)	17,50€ /pax
<b>Arroz de carrilleras ibéricas</b> <i>Alérgenos: Soja, lácteos y apio</i>	(Mínimo 2 pax)	17,50€ /pax





## PESCADOS

<b>Tacos de bacalao con alioli de miel gratinado (2 unidades)</b> <i>Alérgenos: Crustáceos, pescado, lácteos y miel</i>	16,00€
<b>Tataki de atún con panceta ibérica ahumada y sweet chilli</b> <i>Alérgenos: Pescado, soja, sulfitos y lácteos</i>	19,00€
<b>Pulpo Tápara al grill con puré trufado y pimentón de la Vera</b> <i>Alérgenos: Crustáceos, lácteos, apio y moluscos</i>	24,50€
<b>Chipirones a la plancha con sofrito cremoso de tinta</b> <i>Alérgenos: Gluten, crustáceos, lácteos y moluscos</i>	20,00€
<b>Merluza en tempura con gulas picantonas y crema de batata</b> <i>Alérgenos: Crustáceos, pescado, lácteos y moluscos</i>	18,00€

## CARNES

<b>Meddallones de solomillo con salsa de oporto y crema de foie</b> <i>Alérgenos: Huevos y lácteos</i>	19,00€
<b>Pluma ibérica con parmentier, patatas gajo y chips de boniato</b>	22,00€
<b>Presca ibérica macerada en soja y romero con salsa ibérica y guarnición</b> <i>Alérgenos: Lácteos y soja</i>	22,00€
<b>Falsa lasaña crujiente de ternera con parmentier de boniato y salsa trufada</b> <i>Alérgenos: Gluten, soja, lácteos y sulfitos</i> TAPÁ GANADORA DEL II PREMIO ESPIGA TERNERA DE EXTREMADURA DE 2022	17,00€

## POSTRES

<b>Tarta de queso con toffee</b> <i>Alérgenos: Gluten, huevos, frutos de cáscara y lácteos</i>	6,00€
<b>Mousse de limón con bizcochito de almendra y chocolate blanco</b> <i>Alérgenos: gluten y lácteos</i>	6,00€
<b>Muerte por chocolate</b> <i>Alérgenos: Gluten, huevos, lácteos y frutos de cáscara</i>	7,50€
<b>Serradura portuguesa con toffee</b> <i>Alérgenos: Gluten y lácteos</i>	6,00€
<b>Sorbete de mango, naranja y piña</b>	7,00€