



ENTRANTES

Mousse de foie con tierra de pistachos y coulis casero de frambuesa <i>Alérgenos: Gluten, huevos, lácteos, sulfitos y frutos de cáscara</i>	12,00€
Carpaccio de presa ibérica con vinagreta de frutos rojos, parmesano, guacamole y almendra crocante <i>Alérgenos: Gluten, lácteos, frutos de cáscara y sulfitos</i>	19,00€
Ensaladilla tápara con gambas, yema de huevo y mayonesa de aguacate <i>Alérgenos: Gluten, crustáceos, huevos, pescado y lácteos</i>	16,00€
Ensalada templada de calabacín y langostinos con nueces, queso curado y vinagreta de miel de las Hurdes <i>Alérgenos: Lácteos, mostaza, sulfitos, crustáceos, frutos de cáscara y miel</i>	17,00€
Croquetas Tápara · consultar <i>Alérgenos: Gluten, huevos y lácteos</i>	15,00€
Croquetas líquidas de patatera con panceta ibérica y crema de foie <i>Alérgenos: Gluten, huevos y lácteos</i>	16,00€
Gambones envueltos en kataifi con guacamole y tomate concasse <i>Alérgenos: Gluten, crustáceos, soja, lácteos, mostaza, granos de sésamo y moluscos</i>	18,00€
Bacalao dorado con langostinos <i>Alérgenos: Crustáceos, huevos y pescado</i>	16,00€
Crujientes de rabo de toro con salsa ibérica <i>Alérgenos: Gluten, huevos y lácteos</i>	16,50€
Revolconas con torrezno de Soria, gamba de cristal y huevo campero <i>Alérgenos: Crustáceos y huevo</i>	16,00€
Ceviche de corvina con salsa de gambones al ajillo, holandesa y cítricos <i>Alérgenos: Pescado y lácteos</i>	18,00€
Bao de carrillera ibérica con salsa ranchera, alioli de aguacate y cebolla crujiente · 2 uds. <i>Alérgenos: Gluten, mostaza y lácteos</i>	10,00€
Bolitas kataifi rellenas de bechamel de Jamón ibérico con salsa de rulo de cabra y mermelada de tomate <i>Alérgenos: Gluten y lácteos</i>	14,00€

ARROCES

Arroz negro con gambones y chipirónes <i>Alérgenos: Crustáceos, lácteos, apio y moluscos</i>	(Mínimo 2 pax)	18,50€ /pax
Arroz de gambones y presa ibérica <i>Alérgenos: Crustáceos, soja, lácteos, apio y moluscos</i>	(Mínimo 2 pax)	18,50€ /pax
Arroz ibérico meloso <i>Alérgenos: Soja, lácteos y apio</i>	(Mínimo 2 pax)	17,50€ /pax
Arroz de carrilleras ibérica <i>Alérgenos: Soja, lácteos y apio</i>	(Mínimo 2 pax)	18,50€ /pax



PESCADOS

Tacos de bacalao con alioli de miel gratinado (2 unidades) <i>Alérgenos: Crustáceos, pescado, lácteos y miel</i>	17,00€
Tataki de atún con panceta ibérica ahumada y sweet chili <i>Alérgenos: Pescado, soja, sulfitos y lácteos</i>	20,00€
Pulpo Tápara al grill con puré trufado y pimentón de la Vera <i>Alérgenos: Crustáceos, lácteos, apio y moluscos</i>	24,50€
Chipirones a la plancha con sofrito cremoso de tinta <i>Alérgenos: Gluten, crustáceos, lácteos y moluscos</i>	20,00€
Merluza en tempura sobre gulas picantonas y crema de batata <i>Alérgenos: Crustáceos, pescado, lácteos y moluscos</i>	18,00€

CARNES

Medallones de solomillo con salsa de oporto y crema de foie <i>Alérgenos: Huevos y lácteos</i>	20,00€
Pluma ibérica con parmentier, patatas gajo y chips de boniato <i>Alérgenos: Lácteos</i>	22,00€
Presas ibéricas maceradas en soja y romero con salsa ibérica y guarnición <i>Alérgenos: Lácteos y soja</i>	22,00€
Falsa lasaña crujiente de ternera con parmentier de boniato y salsa trufada <i>Alérgenos: Gluten, soja, lácteos y sulfitos</i> TAPÁ GANADORA DEL II PREMIO ESPIGA TERNERA DE EXTREMADURA DE 2022	17,00€

POSTRES

Tarta de queso con toffee <i>Alérgenos: Gluten, huevos, frutos de cáscara y lácteos</i>	7,00€
Mousse de limón con bizcochito de almendra y chocolate blanco <i>Alérgenos: Gluten, frutos de cáscara y lácteos</i>	7,00€
Muerte por chocolate <i>Alérgenos: Gluten, huevos, lácteos y frutos de cáscara</i>	8,00€
Serradura portuguesa con toffee <i>Alérgenos: Gluten y lácteos</i>	6,00€
Sorbete de mango, naranja y piña	7,00€