




Jornadas Gastronómicas 2020

Comunidades Autónomas de España

Octubre 2020

Cocina de Castilla y León

Raciones

- Revuelto de morcilla matachana con manzana 11,00 €
-  - Judiones de la Granja con sus sacramentos 14,00 €
-  - Boletus de los montes de Soria 16,00 €
-  - Jamoncito asado de cochinillo segoviano 19,00 €



Todos los platos marcados con este símbolo se pueden adaptar para Celiacos avisando previamente al realizar el pedido. Suplemento por pan sin gluten: 0,50€
Nuestra empresa colabora directamente con la Asociación de Celiacos de Extremadura indicando bajo su supervisión nuestros productos sin gluten

Realizado por  Chef
***** Gestión



de
Arco

RESTAURANTE



Entrantes

De Extremadura:

Gaspacho de cerezas del Jerte	7,00 €
⊗ Ensalada de pollo escabechado	12,00 €
⊗ Jamón ibérico 100% bellota, Dehesa de Extremadura	22,00 €
⊗ Lomo doblado y lomo ibérico 100% bellota, Dehesa de Extremadura	20,00 €
⊗ Carpaccio de ternera retinta extremeña	12,00 €
⊗ Queso "Cremosito del Zújar"	12,00 €
⊗ Tabla de quesos de Granadilla	15,00 €
⊗ Revuelto de morcilla extremeña con pimiento confitado	9,00 €
Nuestras croquetas caseras de jamón ibérico	9,00 €

De la gastronomía nacional:

⊗ Ensalada verde de lechugas vivas	9,00 €
⊗ Cecina de buey gallego "premium"	15,00 €
⊗ Foie mi-cuit con mermelada casera	17,00 €
⊗ Habitas baby con jamón ibérico y huevo frito	12,00 €
⊗ Alcachofas confitadas en AOVE a la plancha	14,00 €
⊗ Callos con garbanzos	14,00 €
⊗ Mollejas de lechazo con ajetes	14,00 €
⊗ Anchoas artesanales	17,00 €
⊗ Chipirones de anzuelo encebollados	12,00 €

Arroces Mínimo 2 raciones (precio por ración)

⊗ Risotto extremeño (<i>Cremosito, solomillo ibérico</i>)	14,00 €
⊗ Arroz caldoso con gamba roja y chipirones	18,00 €



Todos los platos marcados con este símbolo se pueden adaptar para Celiacos avisando previamente al realizar el pedido.
Suplemento por pan sin gluten: 0,50€

Nuestra empresa colabora directamente con la Asociación de Celiacos de Extremadura indicando bajo su supervisión nuestros productos sin gluten

Pescados

⊗ Merluza de pincho al gusto (plancha, bilbaina o romana)	16,00 €
⊗ Lomo "gourmet" de bacalao confitado	16,00 €
⊗ Salmonete a la brasa	16,00 €
⊗ Cocochas de bacalao con pimiento confitado	17,00 €
⊗ Lenguado de las rías gallegas	19,00 €
⊗ Rapito de roca a la parrilla (2 pax.)	35,00 €
⊗ Rodaballo salvaje (2 pax.)	36,00 €

Nuestros cortes de atún rojo de Almadraba "Petaca Chico":

⊗ Tataki de lomo negro	20,00 €
⊗ Tarantelo a la plancha	22,00 €
⊗ Ventresca a la parrilla	25,00 €

Carnes

Pato

⊗ Magret de pato a la parrilla	16,00 €
--------------------------------	---------

Cordero

⊗ Chuletillas de cordero extremeño	16,00 €
⊗ Paletilla asada de cordero lechal	19,00 €

Cerdo

Pluma ibérica 100% bellota a la parrilla	15,00 €
⊗ Presa ibérica a la parrilla	15,00 €
⊗ Tataki de presa ibérica	14,00 €
⊗ Carré de cochinillo D.O. cochinillo de Segovia (2 pax.)	39,00 €

Vaca

⊗ Solomillo de Retinta extremeña	21,00 €
⊗ Chuleta extremeña "Mahugo Gourmet" a la parrilla (2 pax.) (1kg.aprox)	38,00 €
⊗ T-Bone de vaca gallega (2 pax.) (1kg.aprox)	42,00 €
⊗ Chuleta de vaca "Luismi" a la parrilla (2 pax.) (1kg.aprox)	45,00 €

Postres

Tarta de tiramisú casera	4,00 €
⊗ Nuestra tarta de queso con frutos silvestres	4,00 €
Tarta casera de chocolate con galletas	4,00 €
⊗ El "clásico" flan de huevo	3,00 €
⊗ Helado de violetas	4,00 €
Helado de mantecado yema de huevo	4,00 €
⊗ Sorbete de mojito batido con Ron cubano	5,00 €

Menú degustación

Entrantes al centro a compartir

- ⊗ Ensalada de pollo escabechado
 - ⊗ Revuelto de morcilla extremeña con pimiento dulce
- Croquetas caseras (2 piezas/pax)

Plato principal individual (a elegir)

- ⊗ Presa ibérica a la parrilla
- ó
- ⊗ Merluza de pincho a la bilbaína

Postre

- ⊗ Tarta casera
- Café

Bebidas (2 consumiciones por persona)

Refresco, agua, cerveza o copa de vino (Repión o Gorriato)

Mesa completa | mínimo 2 pax **30,00 € / pax**

En conformidad con el Reglamento Europeo 1169/2011 este establecimiento ofrece información en materia de alérgenos. Por favor, si tuviera alguna duda consulte con nuestro personal. Si el plato de su elección estuviera elaborado con algún alérgeno al que es sensible, no dude en consultar a nuestro personal la posibilidad de sustituirlo o eliminarlo.