

A *de*
Arco

RESTAURANTE



Entrantes

Gazpacho de cerezas del Jerte	8,00 €
⊗ Ensalada verde de lechugas vivas	9,00 €
⊗ Ensalada de pollo escabechado	12,00 €
⊗ Ensalada de bacalao con aceite de crustáceos	14,00 €
⊗ Habitas baby con jamón ibérico y huevo frito	12,00 €
⊗ Alcachofas confitadas en AOVE a la plancha	14,00 €
⊗ Jamón ibérico 100 % bellota, Dehesa de Extremadura	22,00 €
⊗ Lomo doblado y lomo ibérico 100 % bellota, Dehesa de Extremadura	20,00 €
⊗ Cecina de buey gallego "premium"	15,00 €
⊗ Torta del Casar D.O.	12,00 €
⊗ Tabla de quesos de Granadilla	15,00 €
⊗ Carpaccio de ternera retinta extremeña	12,00 €
⊗ Carpaccio de gamba roja	15,00 €
Nuestras croquetas caseras de jamón ibérico	9,00 €
⊗ Foie mi-cuit con mermelada casera	17,00 €
⊗ Revuelto de morcilla extremeña con pimiento confitado	9,00 €
⊗ Mollejas de lechazo con ajetes	15,00 €
⊗ Chipirones encebollados	12,00 €
⊗ Anchoas "serie oro" doble costera 8 unidades	24,00 €
⊗ Gamba blanca de Huelva (cocida o plancha)	20,00 €

Arroces

	Precio por persona
⊗ Risotto extremeño (Cremosito, solomillo ibérico) mínimo 2 raciones	12,00 €

Guisos caseros

⊗ Callos con garbanzos	14,00 €
Rabo de vaca Frixona "Luismi" estofado	15,00 €
⊗ Verdinas con verduras de temporada	14,00 €
⊗ Judión de La Granja con sus avíos	15,00 €



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 €
⊗ Lenguado de las Rías Gallegas	19,00 €
⊗ Lubina salvaje a la brasa	19,00 €
⊗ Cocochas de bacalao con pimiento confitado	17,00 €
⊗ Bacalao de autor asado al carbón de encina	20,00 €
⊗ Tataki de lomo de atún rojo "Petaca Chico"	20,00 €
⊗ Rodaballo salvaje (2 pax)	36,00 €

Carnes

⊗ Magret de pato	17,00 €
⊗ Carré de cochinillo (2 pax)	39,00 €
⊗ Chuletillas de cordero extremeño	16,00 €
⊗ Paletilla asada de cordero lechal	19,00 €
⊗ Pluma ibérica 100% bellota a la parrilla	15,00 €
⊗ Tataki de presa ibérica	14,00 €
⊗ 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 €
⊗ Chuletón de buey certificado (3-4 pax) (2 kg.aprox.)	159,00 €

Postres

⊗ El "clásico" flan de huevo	3,00 €
Tarta de tiramisú casera	4,00 €
⊗ Nuestra tarta de queso con frutos silvestres	4,00 €
Tarta casera de chocolate con galletas	4,00 €
⊗ Helado de violetas	4,00 €
Helado de chocolate negro	4,00 €
⊗ Sorbete de mojito batido con ron cubano	5,00 €
Sorbete de mandarina con vermut Petroni rojo	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)

- ⊗ Pluma 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.