

*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 anguila ahumada 🌱 🍷 🍷	15,00 €
ⓧ Habitas baby con jamón ibérico y huevo frito 🍷	12,00 €
ⓧ Alcachofas confitadas en AOVE a la plancha	14,00 €
ⓧ Puerritos a la vinagreta 🍷	14,00 €
ⓧ Jamón ibérico 100 % bellota, Dehesa de Extremadura	22,00 €
ⓧ Lomo doblado y lomito ibérico 100 % bellota, Dehesa de Extremadura	20,00 €
ⓧ Cecina de vaca madurada	16,00 €
Torta del Casar D.O. 🍷 🍷 se puede pedir sin pan	12,00 €
ⓧ Tabla de quesos de Granadilla 🍷	15,00 €
ⓧ Queso curado artesano manchego D.O.P. "El Pesebre" 🍷	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 🍷 se puede pedir sin pan	17,00 €
ⓧ Revuelto de morcilla extremeña con pimiento confitado	10,00 €
ⓧ Mollejas de lechazo con ajetes	15,00 €
ⓧ Chipirones encebollados 🍷	14,00 €
Anchoas "serie oro" doble costera   8 unidades 🍷 🍷 se puede pedir sin pan	24,00 €
ⓧ Gamba blanca de Huelva (cocida o plancha) 🍷	21,00 €

# 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 €
Perdiz roja de tiro estofada 🌱 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	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

Servicio de pan 1,20 euros /pax | disponemos de pan para celiacos

Todos los precios incluyen el IVA

# Pescados

Merluza de pincho al gusto (plancha, bilbaina o romana)	17,00 €
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)	38,00 €

# Carnes

Magret de pato	17,00 €
Carré de cochinillo (2 pax)	39,00 €
Chuletillas de cordero lechal extremeño	17,00 €
Paletilla asada de cordero lechal	20,00 €
Pluma ibérica 100% bellota a la parrilla	16,00 €
Tataki de presa ibérica	15,00 €
Entrecot de Black Angus (400 grs.)	18,00 €
Solomillo de retinta extremeña	21,00 €
Chuleta extremeña "Mahugo Gourmet" a la parrilla (2 pax) (1kg.aprox.)	40,00 €
T-Bone de vaca gallega (2 pax) (1kg.aprox.)	44,00 €
Chuleta de vaca "Luismi" a la parrilla (2 pax) (1kg.aprox.)	48,00 €
Chuletón de buey certificado (3-4 pax) (2 kg.aprox.)	169,00 €

# Postres

El "clásico" flan de huevo	4,00 €
Tarta de tiramisú casera	5,00 €
Nuestra tarta de queso con frutos silvestres	5,00 €
Tarta casera de chocolate con galletas	5,00 €
"Técula Mécula" de Olivenza, la auténtica	5,00 €
Helado de violetas	5,00 €
Helado de chocolate negro	5,00 €
Sorbete de mojito batido con ron cubano	6,00 €
Sorbete de mandarina con vermut Petroni rojo	6,00 €



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.