

RESTAURANTE LAS BÓVEDAS

PARA COMPARTIR

	½ RACIÓN	RACIÓN
Jamón ibérico puro de bellota “Maldonado”	14,00	20,00
Selección de Quesos Extremeños	10,50	16,00
Foié caliente con chalotas caramelizadas y chocolate		18,00
Carpaccio de pato con ensalada de finas hierbas, virutas de foie y perlas de aceite y vinagre	9,50	14,00
Carpaccio de presa ibérica con parmesano	8,00	12,00
Ensalada de codorniz escabechada, brotes tiernos, cebolla crujiente y vinagreta de frutos secos	9,50	14,00
Pulpo de roca con patata aliñada al pimentón de La Vera	11,00	17,00
Gambas en 4 formas	12,00	16,00
Sinfonía de setas y gambas al ajillo	11,00	
Parrillada de verduras con lascas de parmesano	8,00	12,00
Alcachofas rellenas de crema ligera de garbanzos, y carabinero en carpaccio	12,00	18,00
Croquetas Caseras: <i>de carabineros , langostinos y espinacas, de jamón ibérico,de boletus</i>	8,00	12,00
Bacalao dorado	8,00	12,00
Huevos rotos con chipironcitos fritos	8,00	12,00

NUESTROS TARTARES CORTADOS A CUCHILLO

Tartar de atún rojo de almadraba con aguacate y salsa de sésamo	16,00
Steak Tartar 100 % solomillo de vacuno	18,00

NUESTROS ARROCES *(Secos y Bajitos)*

Arroz de bogavante asado con fondo de rape <i>(mínimo 2 personas – 18 minutos)</i>	20,00 por persona
Arroz de verduras de huerta <i>(mínimo 2 personas – 18 minutos)</i>	14,00 por persona
Arroz negro con chipironcitos de costa <i>(mínimo 2 personas – 18 minutos)</i>	16,00 por persona

Pan y aperitivos 1,60 € por persona
I.V.A.INCLUIDO

Este establecimiento aplica el C.E. 1169/11 sobre alérgenos. Solicite carta de alérgenos
Existen hojas de reclamaciones a disposición de nuestros clientes

PESCADOS

Lomo de bacalao asado o en tempura, con tres cremas, boletus, berenjenas y pil pil de piquillos	16,00
Pizarra de atún rojo de almadraba en tres versiones:	24,00
Lomo de atún a la plancha con crema de curry rojo	
Tartar de atún y aguacate y salsa de sésamo	
Tataki de atún, alioli de wasabi y salsa japonesa	

Chipirones a la plancha y cebollas asadas en su tinta	14,00
Rapito asado en su jugo y sinfonía de setas	18,00
Cocochas de bacalao dos gustos, pil pil o rebozadas, con crema de finas hierbas	20,00

CARNES

Cochinillo asado al estilo tradicional	16,00 Ración // 35,00 Cuarto
Cordero lechal asado	20,00
Chuletitas de cordero lechal, plancha o rebozadas	2,40 unidad
Costillar de ternera en su jugo y caramelizado Sweet Chili	18,00
Magret de pato con mini piñas asadas y salsa de oporto	14,00
Solomillo de buey, patata rústica, pimientos de Padrón y mostaza antigua	19,00
Carrillera de ternera estofada al vino tinto con verduritas	12,00
Parrillada de carnes ibéricas, crema de mostaza y membrillo y patata rústica	15,00

POSTRES

Coulant de chocolate y helado de maracuyá	6,00
Bizcocho de almendras con crema de manzana, caramelo y helado de nata	5,50
Brownie artesano de nueces con crema de coco, chocolate caliente y helado de naranja	5,50
Brioche caramelizado, sopa fría de canela, grosellas y chocolates	5,00
Arroz con leche	4,00
Flan de huevo	4,00
Copa de turrón	5,00
Surtido de helados	4,00
Sorbete de limón al cava	5,00
Pregunte por la fruta de temporada	

MENÚ LAS BÓVEDAS *(de Lunes a Viernes a mediodía)*

Ensalada de bacalao o Fabes con chorizo

Cochinillo asado al estilo tradicional

Postre casero

Incluye Pan, Aperitivo y 1 Bebida (agua, cerveza o refresco o copa de vino de la casa)

P.V.P.: 24,00 €/ persona. Este menú se servirá a mesa completa.