

# RESTAURANTE LAS BÓVEDAS



## PARA COMPARTIR

½ RACIÓN RACIÓN

Jamón ibérico puro de bellota "Maldonado"

Selección de Quesos Extremeños 

Foie en tres versiones,

*Caliente, escalonias dulces y chocolate*

*En terrina, mermelada de violetas y vinagreta de frutos secos*



*Bombón de foie*



Carpaccio de pato con ensalada de micromezclum, virutas de foie, grosellas y balsámico

Ensalada de codorniz escabechada, brotes tiernos, cebolla crujiente y vinagreta de frutos secos

Ensalada de tomatitos, berberechos frescos y mahonesa de anchoas


Berberechos al vapor 

Mejillones a la vizcaína con toque picante  

Pulpo de roca con patata aliñada al pimentón de La Vera  

Sinfonía de setas con langostinos a la plancha 




Selección de verduras a la parrilla con parmesano 

Alcachofas rellenas de crema ligera de garbanzos, y carabinero en carpaccio 





Croquetas Caseras: *de carabineros, langostinos y espinacas, de jamón ibérico, de boletus*    




Bacalao dorado  

Huevos rotos con chipironcitos fritos   

Salmorejo con dados de queso de cabra en tempura   

## Nuestros tartares cortados a cuchillo


Tartar de atún rojo de almadraba con aguacate y salsa de sésamo    

Steak Tartar 100 % solomillo de vacuno   

## Nuestros arroces (Secos y Bajitos)

Arroz de bogavante asado con fondo de rape (mínimo 2 personas - 18 minutos)  

Arroz campestre de alcachofas, habitas y pollo (mínimo 2 personas - 18 minutos)

Arroz negro con chipironcitos de costa (mínimo 2 personas - 18 minutos) 

por persona

por persona

por persona

Pan y aperitivos por persona

Este establecimiento aplica el C.E. 1169/11 sobre alérgenos. Solicite carta de alérgenos














Existen hojas de reclamaciones a disposición de nuestros clientes

I.V.A. INCLUIDO








# RESTAURANTE LAS BÓVEDAS



## PESCADOS

- Bacalao confitado a baja temperatura con berenjenas agridulces  
- Carrilleras de bacalao sobre tomates verdes fritos y sales de jamón ibérico 
- Cocochas de bacalao al pil pil 
- Rapito asado en su jugo y colmenillas a la crema  
- Chipirones a la plancha y cebollas asadas en su tinta 
- Vieras asadas sobre crema trufada y alcachofas a la plancha  
- Tiradito de pez mantequilla con crema de guisantes y cítricos 
- Pizarra de atún rojo de almadraba en tres versiones:   
- 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

## CARNES

- Cochinillo asado al estilo tradicional (salsa  ) Ración // Cuarto
- Cordero lechal asado (salsa  )
- Chuletitas de cordero lechal a la plancha
- Magret de pato con piña natural asada, aceite de grosellas y salsa de moras (salsa  )
- Presa ibérica macerada en licor de bellota, patata y puerro asados y crema de remolacha 
- Costillar de ternera caramelizado Sweet Chili 
- Carrillera de ternera estofada al vino tinto con verduritas (salsa  ) 
- Solomillo de vaca rubia gallega, cebolleta y manzana asadas al aceite de olivas negras
- Lomo bajo de vaca rubia gallega (300 grs)
- Chuletón de vaca rubia gallega madurada precio kg

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

Ensalada de bacalao o Salmorejo con dedos de queso de cabra en tempura

\*\*\*\*

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. por persona. Este menú se servirá a mesa completa.



# RESTAURANTE

# LAS BÓVEDAS

## postres

Tarta de zanahoria , coco y nueces, con helado de dulce de leche



Buñuelos de chocolate con crema de vainilla y crujiente de crême brûlée



Crepes rellenos de crema helada con chocolate y nata de coco



Cilindro de chocolate con helado de jengibre y lima y frutas rojas frescas



Tartitas de queso en 4 tonos



Brioche caramelizado con crema de canela y helado de hierbabuena



Copa de turrón



Arroz con leche



Flan de huevo



Surtido de helados



Sorbete de limón al cava



*Pregunte por la fruta de temporada*

I.V.A.INCLUIDO