

Menú Extremadura

A compartir al centro de mesa:

Aceite oliva virgen extra ecológico extremeño de manzanilla cacereña

Bodegón de embutidos ibéricos de bellota MAEXTRE

Lomo, salchichón, chorizo y patatera

Selección de quesos extremeños 

selección de quesos de oveja y cabra extremeños

Ensalada de zorongollo y bacalao 

espuma de su pilpil y brotes tiernos

A elegir:

Solomillo Ibérico de Bellota a la brasa, crema de chalotas y Jerez 

o

Bacalao al horno 

puré de patata y crema monacal

Postre

Flan de yema 

Incluye pan, agua mineral y café

34,90€/comensal

Este menú se sirve mínimo para 2 personas y a mesa completa

El Mirador de
GALARZA

Menú Galarza






A compartir al centro de mesa:

Aceite oliva virgen extra ecológico extremeño de manzanilla cacereña

Jamón ibérico 100% de bellota Maextre
de nuestros cochinos

Selección de quesos extremeños  

Carpaccio de pulpo a la brasa 
Edamame, AOVE y cebolla encurtida

Tartar de solomillo de vaca      
Tostas y alcaparra frita

A elegir:

Rodaballo al horno y crema de zanahoria  

Osobuco de buey deshuesado en su salsa

Magret de pato y demiglase

Secreto de bellota 100% Ibérico Maextre  

Postre

Tiramisú tradicional  

Incluye pan, agua mineral y café

39,50€/comensal

Este menú se sirve mínimo para 2 personas y a mesa completa

El Mirador de GALARZA

Vinos Premium por copa






Huno Reserva Extremadura	4,50€
Carmelo Rodero 9 meses Ribera del Duero	4,30€
R Bilbao Edición Limitada Rioja	4,50€

Productos Maestre

Todo el embutido y Jamón es de Cerdo Ibérico de Bellota Maestre, nuestra marca de embutidos familiar. Cochinos criados por la familia Maestre, en las dehesas de Extremadura

	Media	Plato
Jamón ibérico de bellota Maestre	12,00€	23,50€
de nuestros cochinos		
Lomo "dobla" de bellota 100% ibérico Maestre	12,00€	22,00€
de nuestros cochinos		
Degustación de embutidos ibéricos de bellota (2 personas)	9,90€	
Lomo dobla, salchichón, chorizo, copa y lomo de presa		
Bodegón clásico de embutidos ibéricos	14,90€	
Lomo, salchichón, chorizo y patatera		

Quesos y aceites



Selección de quesos extremeños  	9,00€	16,50€
Selección de quesos de oveja y cabra extremeños		
Torta del Casar DOP   	17,50€	
AOVE Vieru Ecológico	1,50€	
AOVE Textura Variedad Morisca	1,50€	

El Mirador de GALARZA

Entrantes fríos

Ensalada de zorongollo y bacalao    13,50€
espuma de su pipil brotes y tiernos

Ensalada templada de codorniz y manzana asada    14,80€
Coleslaw, zanahoria y cebolla morada

Carpaccio de pulpo a la brasa   14,90€
piñones, mantequilla de miso, microbrotes
y edamame

Tartar solomillo de vaca      18,50€

Entrantes calientes

Parrillada de verduras y romescu   11,50€
AOVE, escamas de sal y Pimentón de La Vera DOP

Croquetas de jamón ibérico de bellota y base de alioli (8 uds.)    12,80€

Albóndigas de nuestro buey retinto, salsa teriyaki    14,00€
puré de apio nabo y puerro frito

Rollitos crujientes de secreto ibérico y col (3 uds.)   11,50€

El Mirador de GALARZA

Arroces

Nuestros arroces se hacen desde el principio, el tiempo de cocción es entre 20 y 30 minutos


- Arroz meloso de gambón y sepia (20 minutos)     18,80€
- Arroz seco de buey para 2 personas   39,80€

Pescado

- Bacalao al horno     23,50€
Puré de patata y crema monacal
- Rodaballo y crema de zanahoria   22,50€
wok de cebolla tierna, pimiento y brócoli

Vacuno

Los asados van acompañados de pimientos asados

- Solomillo de vaca (250 grs.)   26,50€
pimientos asados al pilpil
- Entrecot de Angus (400 grs. aprox.)   29,50€
pimientos asados al pilpil
- Chuleta de Angus al peso (1 Kg aprox.)   7,90€/100gr
pimientos asados al pilpil

Cochinillo, cordero y cabrito

Los asados van acompañados de su jugo reducido y patatas panaderas

- Cuarto cochinillo ibérico al estilo tradicional (2 personas) 48,00€
- Pierna de cordero deshuesada 25,50€
- Pierna de cordero lechal 29,00€
- Chuletilla de cordero 28,90€
- Lingote de tostón deshuesado y crujiente 21,00€

Parrillada al carbón de encina

PARRILLADA IBÉRICA DE BELLOTA (para 2 personas).....48,00€
presa, secreto y mogote de bellota 100% Ibéricos Maextre (de producción propia), acompañada de patatas fritas

PARRILLADA IBÉRICA CEBO CAMPO (para 2 personas).....38,00€
presa, lagartillo y mogote Ibéricos de cebo campo acompañada de patatas fritas

Nuestras carnes de producción propia al carbón de encina

CERDO DE BELLOTA 100% IBÉRICO MAEXTRE

Presa de bellota 100% Ibérica Maextre 24,90€
peras confitadas, su chutney, crema de cebolla asada y almendras garrapiñadas

Secreto de bellota 100% Ibérico Maextre19,80€
peras confitadas, su chutney, crema de cebolla asada y almendras garrapiñadas

NUESTRA CARNE DE RETINTO

El chuletón y lomo bajo van guarnecidos con patatas y pimientos asados

Burguer de Buey La Santísima17,00€
190 gr de carne de buey 100% a la parrilla en pan Brioche, salsa Santísima, alioli de ajos tostados, bacon, queso cheddar, pepinillos, cebolla crujiente y patatas fritas

Osobuco de buey deshuesado19,50€

Solomillo de buey37,00€









Chuletón de buey con hueso (1,5 kg aprox.)9,90€/100gr

Lomo alto de buey limpio (600gr aprox.)15,90€/100gr

Lomo bajo de buey con hueso11,90€/100gr

El Mirador de
GALARZA

Para los Niños

- Muslo de pollo deshuesado a la brasa** con patatas fritas    9,80€
- Pechuga de pollo empanada** con patatas fritas y croquetas    .. 12,80€
- Escalopines de solomillo de cerdo ibérico** a la brasa..... 16,50€
- Fetuchini** con salsa boloñesa   6,80€

Aunque un plato no contenga alérgenos entre sus ingredientes, es esencial que nos informe de cualquier alergia para evitar posibles contaminaciones cruzadas.

El Mirador de GALARZA

Postres

Tiramisú tradicional   	6,00€
Chocolate, toffe y gel de oloroso   	6,80€
Crema de limón y su sorbete   	6,50€
limón, bizcocho al vapor de AOVE y espuma de albahaca	
Flan de yema y chantilly  	5,90€

y, para terminar

Copa Oporto.....	4,00€
Copa Valdealto Viogner vendimia tardía (extremeño).....	4,50€
Copa Pedro Ximénez.....	4,00€

Helados

Dos bolas de helado Carte D'Or al gusto  	4,00€
Fresa	
Chocolate	
Nata	
Vainilla	
Helado infantil Haribo   	3,25€
Helado infantil Frigopié 	3,25€

El Mirador de
GALARZA

<i>Pan o pan sin gluten</i>	1,95€
<i>Agua mineral 1L</i>	2,80€

Alérgenos

						
CONTIENE GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS
						
FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	ALTRAMUCES	MOLUSCOS

El Mirador de
GALARZA

TODOS NUESTROS PRODUCTOS MAEXTRE, TE LOS PUEDES LLEVAR A CASA

Somos criadores de cerdos 100% Ibéricos de bellota, criados en la dehesa extremeña por la familia Maestre, guardando la trazabilidad según la norma de calidad del cerdo ibérico, Real Decreto 4/2014, de 10 de enero.

Ibéricos de Extremadura
MAEXTRE

Precios producto elaborado *loncheado a cuchillo* Maextre:

Jamón de bellota 100% Ibérico (80gr):	12,95 €/ud
Paleta de bellota 100% Ibérica (80gr):	6,25 €/ud
Lomo Doblao' de bellota 100% Ibérico (80gr):	7,50 €/ud
Lomo vela de bellota 100% Ibérico (80gr):	6,00 €/ud
Salchichón Ibérico (80 gr):	2,90 €/ud
Chorizo Ibérico (80 gr):	2,90€/ud
Morcón Ibérico (80 gr):	3,50 €/ud

