

Menu 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  

Berenjena asada, rúcula y vinagreta de patatera y miel    
avellanas y queso feta

A elegir:

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

o

Bacalao al horno    
beurre blanc y esparrago blanco

Postre

Flan de yema  

Incluye pan, agua mineral y café

Selección especial de vinos para acompañar nuestros Menús

Los siguientes vinos cuentan con un precio especial al solicitar este menú.

La Florida19€

Gran Buche29€

Marqués de Vargas.....27€

34,90€/comensal

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

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 buey      
Tostas y alcaparra frita

A elegir:

Rodaballo al horno y crema de apio nabo  

Osobuco de buey deshuesado en su salsa

Lingote de tostón deshuesado y crujiente

Secreto de bellota 100% Ibérico Maextre  

Postre

Tarta de chocolate   

Incluye pan, agua mineral y café

Selección especial de vinos para acompañar nuestros Menús

Los siguientes vinos cuentan con un precio especial al solicitar este menú.

La Florida19€

Gran Buche29€

Marqués de Vargas27€

39,50€/comensal

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

Vinos Premium por copa

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

Productos Maextre

	Media	Plato
Jamón ibérico de bellota Maextre	12,00€	23,50€
de nuestros cochinos		
Lomo "dobla" de bellota 100% ibérico Maextre	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€

Ensaladas

Ensalada de tomate del terreno y stracciatella   	13,80€
aceite de albahaca y piñones	
Berenjena asada, rúcula y vinagreta de patatera y miel   	14,50€
queso feta y avellanas	
Salmorejo, sardina y tomate con casé	8,50€

El Mirador de GALARZA

Entrantes Fríos

Carpaccio de pulpo a la brasa  	14,90€
piñones, kimchi, brote de guisante y edamame	
Tartar de buey      	18,50€
Roast pork de presa Ibérica    	12,90€

Entrantes calientes

Parrillada de verduras y romescu  	11,50€
Croquetas de jamón ibérico de bellota y base de alioli (8 uds.)   	12,80€
Taco Cochinita pilbil (4 uds.)  	14,00€
Albóndigas de nuestro buey retinto, salsa teriyaki   	15,00€
Brochetas picantes de pulpo y secreto ibérico de bellota (4uds)   	14,50€
Rollitos crujientes de secreto ibérico y col (3 uds.)  	11,50€
Bikini de patatera y miel  	12,00€

Pescado

Bacalao al horno esparrago blanco y beurreblanc    	23,50€
Rodaballo y puré de apio nabo    	22,50€
Arroz meloso de gambón y sepia (20 minutos)    	18,80€

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€
Lingote de tostón deshuesado y crujiente	21,00€

El Mirador de GALARZA

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

Carnes de nuestra ganadería

CERDO DE BELLOTA 100% IBÉRICO MAEXTRE

PARRILLADA IBÉRICA DE BELLOTA (para 2 personas)..... 48,00€
pluma, secreto y abanico Maextre, acompañada de patatas fritas

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

Secreto de bellota 100% Ibérico Maextre 19,80€
peras confitadas, su chutney, crema de cebolla asada y almendras garrapiñadas

Las carnes van acompañados de pimientos asados:

BUEY CRUCE WAGYU CON FRISON

Burger de Buey La Santísima 17,00€

Solomillo de buey 43,00€

Chuletón de buey 11,90 100gr

Lomo bajo sin hueso 15,90 100gr

CEBÓN DE RAZA RETINTA

Chuletón de cebón 8,90 100gr

Vacuno

Solomillo de vaca (250 grs.) 26,50€

Entrecot de Angus (400 grs. aprox.) 26,50€

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.

Postres

Tiramisú tradicional	  	6,00€
La tarta de chocolate, AOVE y flor de sal	  	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€

El Mirador de GALARZA

Helados

Dos bolas de helado Carte D'Or al gusto   4,00€

Fresa

Chocolate

Nata

Vainilla

Helado infantil Haribo    3,25€

Helado infantil Frigopie  3,25€

Pan o pan sin gluten 1,95€

Agua mineral 1L 2,80€

Alérgenos

