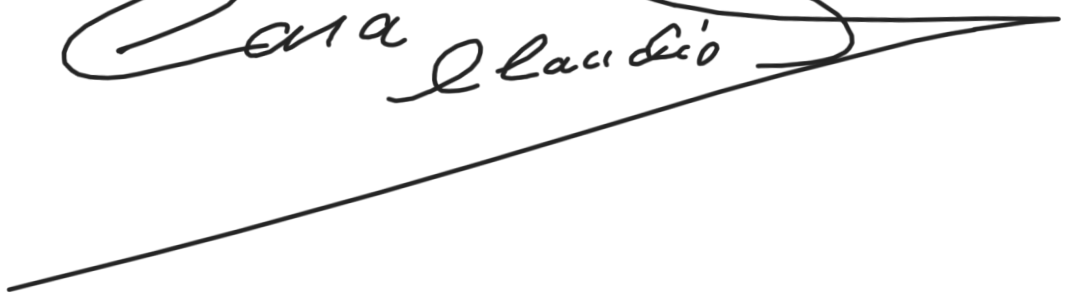


Cena Claudio



"Cocinar es poner tu alma en aquello que haces. Por ello, nuestros platos son algo único"



Alérgenos



Contiene Gluten



Frutos de Cáscara



Crustáceos



Apio



Huevos



Mostaza



Pescado



Granos de Sésamo



Cacahuetes



Dióxido de azufre y sulfitos



Soja



Moluscos



Lácteos



Altramuces



*Reglamento (EU) N 1169/2011

**Real Decreto 126/2015

Entrantes

Selección de ibéricos D.O. jamón, lomo, chorizo y Torta del Casar con pan de cristal, puré de tomate y aceite de Oliva Virgen Extra 15,00€ 26,00€



Jamón ibérico D.O. con pan cristal, puré de tomate y aceite de Oliva Virgen Extra 15,00€ 26,00€



Torta del Casar D.O. (Pan tostado) 7,00€ 13,00€



Selección de quesos extremeños y confitura de membrillo y nueces 15,00€



Zorongollo extremeño con sardina marinada, anchoa casera y vinagreta de aceitunas manzanilla *(unvd) 7,50€



Ensalada de perdiz templada en escabeche con frutos secos y cebolla caramelizada 13,00€



Ensalada de bogavante con tomate negro, mahonesa kimchee y guacamole 22,00€



Coca caramelizada de foie, magret de pato, dados de manzana y vinagreta de mostaza antigua y miel de Ibores 8,00€ 16,00€



Tataki de lomo de waigu ibérico con teriyaki balsámico, sobre su costilla 30,00€



Carpaccio de gamba blanca de Huelva con micuit de pato, lima y pistachos 18,00€



Tataki de lomo de atún rojo con vinagreta de tomate, piparras, reducción de chiles y vinagre de frambuesas 16,00€



Gamba Blanca de Huelva (cocidas, plancha o al ajillo) 100gr. 11,00€



Para el día

*Consulte nuestras sugerencias del día
**IVA Incluido

Bolsitas crujientes de langostinos, queso cremoso y salsa de frutos rojos de la Vera <i>*(una)</i>	3,00€
   	
Flor de alcachofas asadas con yema trufada y jamón ibérico <i>*(una)</i>	4,50€
	
Lasaña melosa de cerdo ibérico con tallarines de boletus y caramelo de vinagre blanco	9,50€
  	
Manitas de cerdo ibéricas deshuesadas rellenas de setas y jamón ibérico, con carabineros y jugo al vino tinto	12,00€ 24,00€
  	
Boletus salteados con langostinos, hígado de pato fresco y yema de huevo trufada	14,50€
 	
Arroz cremoso de hongos y criadillas de tierra, con Torta del Casar y chipichips de tinta de calamar	7,00€ 13,00€
  	
Pulpo asado y ahumado con cachelos, cremoso de Pimentón de la Vera y migas crujientes	15,50€
  	
Quiso del día <i>(Consúltenos)</i>	

Casa Claudio

*Consulte nuestras sugerencias del día
**IVA Incluido

Pescados

Merluza "especial de la casa" rellena de jamón ibérico, fondo de cebolla pochada, salsa de champiñones y tempura de verduras 15,50€



Lomo de merluza de pincho con romesco, alioli de yuzu y verduritas 18,00€



Taco de bacalao desalado sobre pisto extremeño y jugo de cerdo ibérico 20,00€



Rape alangostado asado con verduritas torneadas, ajoblanco y salsa de limón y alcaparras 18,00€



Vieiras con ragout de chipirones, langostinos y boletus 19,00€



Lubina salvaje asada a la donostiarra con verduritas, crema de coliflor y salsa ajillo 20,00€



Arroz meloso de gambas rojas al ajillo (recomendado para dos personas) 24,00€



Tarantelo de atún rojo con velo de panceta ibérica, puré de boniato y salsa ponzu 20,00€



Sugerencias del día (Consúltenos)

Para el día

*Consulte nuestras sugerencias del día
**IVA incluido

Carnes

- Solomillo de cerdo "especial de la casa" relleno de trigueros, Torta del Casar y nuestra salsa 15,50€
   
- Carrilleras de cerdo ibéricas glaseadas con crema montada de patatas y cebolla cumberland 16,00€
  
- Secreto ibérico de bellota ahumado con pimientos y fritas "caseras" 16,00€

- Pluma de cerdo ibérica marinada con puré de boniato, pipas de calabaza, biny asado y jugo de hierbas silvestres 17,00€
  
- Solomillo de Ternera de Extremadura con AOVE y escamas de sal 21,00€

- Milhoja de solomillo de ternera de Extremadura con foie, tofee de vinagre de Jerez, Pedro Ximénez y chips de vegetales..... 21,00€
 
- Lomo de ternera de Extremadura laminado con aceite de patatera ibérica 17,50€

- Steak-tuétano de ternera de Extremadura en dos elaboraciones, Solomillo tartar y tuétano glaseado..... 21,00€
   
- Lomo de Vaca rubia gallega laminado (curado mínimo 40 días) 500gr. 25,50€

- T-bone (mínimo 750 grs) para compartir, mínimo 2 personas..... 40,00€

- Paletilla de cabrito asado al estilo tradicional con patatas panaderas 22,00€

- Taco de cabrito lechal confitado y glaseado sobre risotto de coliflor y Torta del Casar..... 17,00€
  
- Lechona confitada y deshuesada con crema de patata y confitura de bergamota..... 17,00€


Sugerencias del día (Consúltenos)

Casa del día

*Consulte nuestras sugerencias del día
**IVA incluido

Menú Gastronómico

Snacks y Aperitivos

Torreznos de siempre



Paté del día con sus tostas



Lo caliente que se nos ocurra hoy

Para Compartir

Selección de ibéricos D.O. jamón, lomo, queso de cabra y Torta del Casar con pan de cristal, puré de tomate y aceite de Oliva Virgen Extra



Ensalada de perdiz templada en escabeche con frutos secos y cebolla caramelizada



Boletus salteados con langostinos, hígado de pato fresco y yema de huevo trufada



Segundo (a elegir uno)

Lomo de ternera de Extremadura laminado con aceite de patatera ibérica



Secreto ibérico de bellota ahumado con pimientos y fritas "caseras"



Taco de bacalao desalado sobre pisto extremeño y jugo de cerdo ibérico



Vieiras con ragout de chipirones, langostinos y boletus



Postre

A elegir mínimo entre 5 opciones

36,00€

Incluye: Pan, Agua, y una consumición a elegir:
Copa de Vino, Cerveza o Refresco

Para el día

*IVA Incluido

Menú de Mercado

Snacks y Aperitivos

Torreznos de siempre



Paté del día con sus tostas



Lo caliente que se nos ocurra hoy

26,00€

Incluye: Pan, Agua, y una consumición a elegir:
Copa de Vino, Cerveza o Refresco

Primero (a elegir uno)

Delicias extremeñas: Jamón ibérico D.O, Caña de Lomo ibérico D.O, Chorizo ibérico y Torta del Casar



Ensalada de magret de pato, foie, manzana y vinagreta de miel y mostaza



Arroz cremoso de hongos y criadillas de tierra, con Torta del Casar y chipichips de tinta de calamar



Tosta de boletus con jamón ibérico, cebolla pochada y alioli gratinado y Bolsita crujiente de langostinos, queso cremoso y salsa de frutos rojos de la Vera



Lasaña melosa de cerdo ibérico con tallarines de boletus y caramelo de vinagre blanco



Segundo (a elegir uno)

Solomillo de cerdo "especial de la casa" relleno de trigueros, Torta del Casar y nuestra salsa



Merluza "especial de la casa" rellena de jamón ibérico, fondo de cebolla pochada, salsa de champiñones y tempura de verduras



Pluma de cerdo ibérica marinada con puré de boniato, pipas de calabaza, biny asado y jugo de hierbas silvestres



Lomo de merluza de pincho con romescu, alioli de guzu y verduritas



Carrilleras de cerdo ibéricas glaseadas con crema montada de patatas y cebolla cumberland



Postre

A elegir mínimo entre 5 opciones

Casa Claudio

*IVA Incluido

Menús Infantiles

Opción "A"

Combi de escalope de pollo con croquetas de jamón ibérico y patatas fritas



Helado a elegir



Opción "B"

Pasta del día con tomate o en blanco



Escalope de pollo con patatas



Helado a elegir



12,00€

Incluye: Pan, Agua y Refresco

*IVA Incluido

Menú del Día

"Solo de Martes a Viernes"



Primero



Segundo



Postre

12,00€

Incluye: Pan, Agua, una consumición a elegir:
Copa de Vino, Cerveza o Refresco. Y Café.

*IVA Incluido

Casa Claudio

Postres

5 Chocolates en texturas	6,50€
   	
Piña caramelizada rellena de mascarpone, sopa de coco, lima y granizado de hierbabuena	7,00€
   	
Hojaldre caramelizado y roto con sopa de chocolate blanco, mousse de frutos rojos, esferas de la pasión y helado de leche merengada	7,00€
   	
Tarta de queso tradicional con confitura de fresas y helado de galleta	6,50€
   	
Falsa contesa de limón, limón, limón y helado de yogurt	6,50€
   	
Bizcocho borracho del Casar al Whisky 'ligero' con su helado de vainilla y su yema tostada	6,50€
   	
Flan de "toda la vida" con helado de dulce de leche y nueces caramelizadas	4,50€
   	
Tiramisú de Torta del Casar con migas de chocolate sablee y helado de café y gelatina de amareto	6,50€
  	
"La Leche guisada" de mi abuela Herminia con miel y piñones	4,50€
   	
Crema caramelizada de chocolate blanco con sorbete de frutos rojos	5,50€
   	
Sorbetes variados (<i>Consúltenos</i>)	3,75€



Restaurante Casa Claudio



@rtecasaclaudio



Restaurante Casa Claudio