

Gastronómico

Una experiencia en nuestra mesa, desde la visión de Claudio Vidal,
donde cada bocado cuenta la historia de una comarca,
con propuestas que nacen de productos cercanos, honestos y llenos de alma.

Por los mismos senderos que anduvieron pies cansados y pezuñas sabias, aprendimos que la tierra,
cuando se la respeta, devuelve su gratitud en forma de sabor: profundo, auténtico e irrepetible.

Menú gastronómico- 55,00€
Menú con bebida incluida - 65,00€
Menú con maridaje de 6 propuestas - 75,00€

Quesos y embutidos

Jamón ibérico “luxury extremadura”	20,00-
Jamón ibérico de bellota 100x100 con pan cristal y tomate	33,00 €
<i>Gluten</i>	
Lomito ibérico de bellota “luxury extremadura”	18,50-
Lomito ibérico de bellota 100x100 con pan cristal y tomate	29,50 €
<i>Gluten</i>	
Ventresca de cerdo ibérico “luxury extremadura”	16,00-
Lomito de ventresca de cerdo ibérico con pan cristal y tomate	26,00 €
<i>Gluten</i>	
Selección de ibéricos “luxury extremadura”	20,00-
Jamón, lomo, chorizo y ventresca con pan cristal y tomate	33,00 €
<i>Gluten</i>	
Torta del Casar D.O	13,00-
Torta del Casar entera para compartir	21,00 €
<i>Gluten y Lácteos</i>	
Selección de quesos	25,00 €
Selección de queso extremeños y nacionales	
<i>Gluten y Lácteos</i>	

Entrantes fríos

Carpaccio de solomillo	25,00 €
Carpaccio de solomillo de vaca extremeña madurada con virutas de foie, queso trufado y vinagreta de chalotas y trufa <i>Lácteos, Huevo, Mostaza, Granos de Sésamo y Soja</i>	
Anchoa ibérica	4,70€/ud
Anchoa ibérica 00SanFilippo, mantequilla ahumada y pan brioche <i>Gluten, Lácteos, Frutos de Cáscara y Soja</i>	
Steak tartar	25,00 €
Steak tartar de solomillo de ternera de Extremadura sobre tuétano asado y glaseado, brioche tostado y salsa bearnesa <i>Gluten, Lácteos, Huevo, Mostaza, Granos de Sésamo y Soja</i>	
Ensalada de perdiz	17,50 €
Ensalada de perdiz deshuesada en escabeche <i>Lácteos, Huevo, Frutos de Cáscara y Mostaza</i>	
Ensalada de tomates	23,00 €
Ensalada de tomates de temporada con ventresca de atún soasada, hierbabuena y cebolla roja <i>Gluten, Lácteos, Huevo, Frutos de Cáscara y Mostaza</i>	
Ensalada de magret de pato	16,00 €
Ensalada de magret de pato, foie, manzana caramelizada y vinagreta de miel y mostaza antigua <i>Frutos de Cáscara, Mostaza y Soja</i>	
Tartar de tarantelo de atún rojo	22,00 €
Tarantelo de atún rojo con shisho en tempura y gazpacho amarillo <i>Gluten, Pescado, Mostaza, Granos de Sésamo, Soja y Huevo</i>	
Gamba blanca de Huelva	30,00 €
Gamba blanca de Huelva, 200gr. (Cocida, plancha o al ajillo) <i>Crustáceos</i>	
Nuestra sugerencia fría del día (Consúltenos)	

Entrantes calientes

Croqueta Croqueta líquida de gamba roja con su esencia <i>Gluten, Lácteos, Huevo y Crustáceos</i>	18,00 €
Gamba roja Gamba roja al ajillo y salsa de callos <i>Crustáceos</i>	25,00 €
Pulpo a la brasa Pulpo a la brasa con torreznos, revolconas y mayo-kimchi <i>Gluten, Lácteos, Huevo y Moluscos</i>	22,50 €
Puntillitas nacionales Puntillitas nacionales con piparras fritas y alioli de tinta <i>Gluten, Lácteos, Huevo, Moluscos y Pescado</i>	20,00 €
Bolsita de langostinos Bolsita crujiente de langostinos con queso cremoso y frutos rojos <i>Gluten, Lácteos, Huevo y Crustáceos</i>	4,50€/ud
Alcachofas Flor de alcachofa a la plancha con crema trufada, papada ibérica y yema curada <i>Lácteos y Huevo</i>	7,00€/ud
Tortilla de criadillas Tortilla de criadillas de tierra “a nuestra manera” <i>Gluten, Lácteos y Huevo</i>	17,00 €
Ranas Ranas “salvajes” a la romana <i>Gluten y Huevo</i>	25,00 €

Arroces

Arroz cremoso	15,50 €
Arroz cremoso de lagarto de cerdo ibérico, setas de temporada y Torta del Casar	
<i>Gluten y Lácteos</i>	
Arroz meloso	23,00 €
Arroz meloso de carabineros “alioli”	
<i>Lácteos, Huevo, Pescado, Crustáceo y Molusco</i>	
Arroz seco	18,50 €
Arroz seco ibérico en llauna	
<i>Gluten, Lácteos, Huevo y Soja</i>	

Pescados

Merluza casa	22,00 €
Merluza de la casa, rellena de jamón ibérico, cebolla trufada, salsa de boletus y trufa	
<i>Gluten, Lácteos, Huevo y Pescado</i>	
Lomito de merluza	23,00 €
Lomito de merluza a baja temperatura con zorongollo confitado, Beurre Blanc de jamón ibérico y yema curada	
<i>Lácteos, Huevo y Pescado</i>	
Lomo de bacalao	25,00 €
Lomo de bacalao desalado gratinado con alioli de miel	
Villuercas-Ibores, morros a la extremeña y jugo de cerdo	
<i>Lácteos, Huevo, Pescado y Soja</i>	
Rodaballo	26,00 €
Rodaballo a la brasa con emulsión de limón, crema montada de patata y brotes	
<i>Lácteos, Huevo, Pescados y Moluscos</i>	
Lomo de lubina	24,50 €
Lomo de lubina salvaje asado con escabeche de perdiz y cremoso de boniato	
<i>Pescado</i>	
Calamar a la brasa	26,00 €
Calamar nacional a la brasa, cebolla trufada y emulsión de su tinta	
<i>Lácteos, Huevo y Moluscos</i>	
Vieiras	23,50 €
Vieiras con ragout de chipirones, langostinos y boletus	
<i>Gluten, Lácteos, Moluscos, Mostaza y Crustáceos</i>	
Nuestro pescado de la semana	
(Consúltenos)	

Carnes

Solomillo casa	19,00 €
Solomillo de cerdo especial de la casa, relleno de trigueros, torta del Casar y nuestra salsa	
<i>Gluten, Lácteos, Huevo y Soja</i>	
Carrillera de ternera	22,00 €
Carrillera de ternera glaseada al vino tinto, boniato y jugo ibérico	
<i>Lácteos y Soja</i>	
Pluma ibérica a la brasa	23,00 €
Pluma ibérica marinada con puré de boniato, pipas de calabaza y jugo ibérico	
<i>Lácteos, Frutos de Cáscara y Soja</i>	
Presa ibérica a la brasa	23,00 €
Presas ibéricas, clorofila de acelgas y crema de patata	
<i>Lácteos, Sésamo y Soja</i>	
Manitas de cerdo	20,00 -
Manitas de cerdo ibéricas deshuesadas, rellenas de jamón de bellota, carabineros, jugo y crema trufada	
<i>Lácteos, Huevo y Crustáceos</i>	
Cochinillo	23,50 €
Cochinillo confitado, deshuesado y frito con salsa hoisin de fresas	
<i>Gluten y Lácteos</i>	
Lomo de ternera	23,00 €
Lomo de ternera con crema de patatera	
<i>Lácteos, Moluscos, Mostaza y Crustáceos</i>	
Solomillo de ternera	27,00 €
Solomillo de ternera extremeña con foie, tofee de vinagre añejo y crema trufada	
<i>Lácteos y Sulfitos</i>	
Lomo de vaca premium	42,00 €
Lomo de vaca nacional madurada a la brasa, 500gr.	
<i>Huevo</i>	
Chuletón de vaca	75,00 €
Chuletón madurado de vaca nacional, 1kg.	
<i>Huevo</i>	
Paletilla de cabrito	33,00 €
Paletilla de cabrito asada al estilo tradicional	

Postres

Cheesecake Cheesecake de Torta del Casar con mermelada de membrillo y sus galletas <i>Gluten, Lácteos, Huevo y Frutos de Cáscara</i>	8,00 €
Tarta de queso Tarta de queso melosa con helado de galleta <i>Gluten, Lácteos, Huevo y Frutos de Cáscara</i>	7,50 €
Milhojas caramelizada Milhoja caramelizada de pistacho con sopa de chocolate blanco, helado de lima y frutos rojos <i>Gluten, Lácteos, Huevo y Frutos de Cáscara</i>	8,00 €
5 chocolates en texturas Bizcocho de chocolate con nueces, cremoso chocolate con leche, cremoso de chocolate blanco, crujiente chocolate negro, helado de chocolate blanco, crumble de chocolates y frutos rojos <i>Gluten, Lácteos, Huevo y Frutos de Cáscara</i>	8,00 €
Tarta de chocolate Tarta de chocolate y avellanas templada con helado de vainilla <i>Gluten, Lácteos, Huevo y Frutos de Cáscara</i>	7,50 €
Piña caramelizada Piña caramelizada rellena de mousse de coco, fresas y helado de violetas <i>Gluten, Lácteos, Huevo y Frutos de Cáscara</i>	8,00 €
Flan de nata Flan de nata y vainilla con almendras, caramelo salado y chantilly <i>Gluten, Lácteos, Huevo y Frutos de Cáscara</i>	7,50 €
Pan perdido Pan perdido caramelizado con nuestra típica leche guisada y helado de caramelo salado <i>Gluten, Lácteos, Huevo y Frutos de Cáscara</i>	8,00 €
Coulant de yemas y chocolate blanco Coulant de yemas y chocolate blanco con limón helado (8min) <i>Gluten, Lácteos, Huevo y Frutos de Cáscara</i>	8,00 €
Sugerencia del día Consúltenos	

Menú Infantil

PRIMERA OPCIÓN

Combi de escalope de pollo con croquetas de jamón ibérico y patatas fritas
Gluten, Lácteos y Huevo

Helado a elegir
Gluten, Lácteos y Huevo

15,00€

Incluye: Zumo, agua o refresco

SEGUNDA OPCIÓN

Cheeseburger de vaca con bacon y patatas fritas
Gluten, Lácteos y Huevo

Helado a elegir
Gluten, Lácteos y Huevo

15,00€

Incluye: Zumo, agua o refresco

Menú Mercado

SNACKS Y APERITIVO

Torreznos de toda la vida · Paté de patatera · Snack de temporada

PRIMERO

(A elegir uno)

Selección de Ibéricos y Torta del Casar

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

Arroz cremoso de lagarto de cerdo ibérico, setas de temporada y torta del Casar

Brioche de boletus, cebolla caramelizada, espárragos verdes, jamón ibérico y ligero alioli

Sugerencia de temporada - Consúltenos

SEGUNDO

(A elegir uno)

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

Merluza rellena de jamón ibérico, cebolla caramelizada, tempura de cebollas y salsa de trufa y boletus

Pluma ibérica marinada con puré de boniato, pipas de calabaza y jugo ibérico

Lomito de merluza baja temperatura con zorongollo confitado, Beurre Blanc de jamón ibérico y yema confitada

Sugerencia de temporada - Consúltenos

POSTRE

A elegir entre 5 opciones

Incluye: Pan, agua y una consumición a elegir: Copa de vino tinto o blanco de la Casa, cerveza de barril o refresco

DISPONIBLE ÚNICAMENTE A MESA COMPLETA

34,00€

927 29 02 46 / 927 29 10 12 · www.casaclaudio.com · info@casaclaudio.com

CARTA DE COMEDOR

Carta Comedor

A paso de pastor y fuego lento, honramos la gastronomía de la tierra.



Consulte las sugerencias y el menú del día en el código QR

Casa Claudio