

Tener hambre es como tenazas, es como muerden los cangrejos

Quema, quema y no tiene fuego

El hambre es un incendio frío.

Sentémonos pronto a comer con todos los que no han comido

Pongamos los largos manteles, la sal en los lagos del mundo, panaderías planetarias

Mesas con fresas en la nieve.

Y un plato como la luna en donde todos almorcemos

Por ahora no pido más que la justicia del almuerzo.

Pablo Neruda

Extracto del poema "El Gran Mantel"

Entrantes fríos

Jamón ibérico de bellota D.O. con tumaca	27€ (*)
Surtido de ibéricos de bellota D.O.	24€ (*)
Surtido de quesos extremeños con orejones y frutos secos	20€ (*)
Sardina ahumada de Villagarcía con vinagreta de tomate (4 lomos extra)	18€ (*)
Burrata con pesto y cherrys dulces	16€
Tartar de salmón con espuma de maracuyá	22€
Ensalada de espinacas con orejones, parmesano y salsa de anchoas	14€ (V)
Ensalada de canónigos y rúcula con vinagreta de mango	15€ (V)

... o calientes

Croquetas de ibérico y langostinos hechas en casa	15€ (*)
Migas de cereza con espuma de parmentier	13€
Bao de panceta ibérica	5€ unidad
Foie caliente con confitura de temporada	21€ (*)
Mollejas de cordero con setas de temporada y huevo poché	20€ (*)
Pulpo asado con puré de boniato y salteado de boletus y trigueros	23€
Oreja ibérica a baja temperatura con puré de cítricos	15€
Wok de verduras	15€ (V)

Algo de arroces y pasta

Arroz de pato (mínimo 2 personas)	19€
Arroz con mejillones y zamburiñas	16€
Arroz meloso con bogavante (por encargo min. 2 personas)	24€
Ravioli de foie con reducción de vino tinto	17€
Pasta de ortigas con tomate seco y parmesano vegano	15€

(*) Se Sirven medias raciones con un incremento del 10% sobre su valor.

Todos los precios llevan el IVA incluido

Del litoral

Merluza con salteado de vainas, gambón y salsa de azafrán	23€
Brocheta de Rape y Gambón sobre salsa de curry	26€
Cazuela de mero y marisco	30€
Chipirones rellenos de manitas en su jugo	21€
Tataki de bonito con mahonesa de wasabi y salteado de shiitake e higos	23€
Bacalao sobre tartar de verduras y setas	24€

Carnes extremeñas selectas

Entrecote de retinta y verduras	25€
Solomillo de vaca con foie y quenelle de patata	27€
Paletilla de cabrito asada con patatas panaderas 18	28€
Cochinillo confitado con pastel de patata	23€
Lingote de carrillera de ternera con puré violeta y cebolla confitada	21€
Pluma rellena de setas y salsa de orejones y pasas	21€
Albóndigas de tofu y verduras al curry	16€ (V)
Hamburguesa de zanahoria, calabaza y quinoa	14€ (V)

... y un final goloso

Delicias de Chocolate	6€
Crepes rellenas de cremoso de queso	6€
Semifrio de frutos rojos con crema de chocolate blanco	6€
Semifrio de Maracuya con salsa de chocolate	6€
Backlava con helado de pistacho	6€
Tarta casera de almendra con helado de castaña y salsa de chocolate caliente	6€
Tarta de chocolate de cerveza negra	6€
Selección de helados	5€
Piña natural	5€

(V) Platos con posibilidad de ser adaptados a Veganos.

Todos los precios llevan el IVA incluido

Menú degustación especial "Primavera-Verano"

APERITIVO:

Oreja de cerdo aliñada con cereza y salsa gochujang

ENTRANTE:

Samosa de pollo con yogurt agrio de cereza y pipas caramelizadas

PESCADO:

Milhojas de dorada con relleno de trigueros y cereza con salsa de mantequilla y cítricos.

CARNE:

Solomillo a baja temperatura con mostaza, cebolla encurtida en cereza y crumble de kikos

POSTRE:

Tarta de queso, bizcocho espumoso de té matcha, salsa de cereza y crujiente de chocolate.

BODEGA:

Copa Marieta D.O. Rías Baixas

Copa Gotas de Habla - V.T. Extremadura

Agua

Café o infusión

Precio 40 € por persona



www.restaurantepiconegro.com