

Entrantes Frías

Ensalada de rúcula, queso de cabra, cebolla crujiente y nueces con vinagreta de dátiles	15€
Hojas verdes con popcorns de pollo, queso azul, frutos secos, tomates cherrys confitados y vinagreta de mostaza	15€
Ensalada tradicional de la casa	12€
Gazpacho extremeño con su guarnición	8€
Selección de quesos e ibéricos con frutos secos	23€

Entrantes Calientes y Parrilla

Bastoncitos crujientes de berenjena con aliño de cítricos	14€
Croquetas de jamón ibérico hechas en casa	15€
Torrezno Ibérico crujiente con sal maldón (300 grs)	10€
Nachos de maíz con guacamole, pico de gallo, frijoles, ternera y crema agria	13€
Orden de empanadillas argentinas caseras (3 unidades): vaca, queso o morcilla (sabores a elegir)	15€
Torta del casar gratinada con orejones	19€
Provoleta asada con tomate, jamón, orégano y aceite de oliva	12€
Gujón de pollo con salsa agrídulce	13€
Sepia a la plancha con alioli de limón	18€
Pulpo con puré trufado, salteado de coliflor y tomate con mojo verde	22€
Gambones a la parrilla (10 unidades)	15€

Arroces

Nuestros arroces se cocinan al momento por eso tardamos unos 25 minutos en servirlos. Mínimo para 2 personas.

Arroz con gambones y mejillones	19€
Arroz con setas y morros	18€
Arroz negro de sepia y gambas con ali-oli	19€

Carnes a la Parrilla

Cortes de ternera:	
Solomillo de Añejo (225gr)	27€
Entrecote de vaca (400gr)	25€
Chuletón de vaca (1000gr)	46€
Churrasco marinado	18€
Solomillo de cerdo Ibérico	21€
Secreto Ibérico	22€
Pluma ibérica con salsa de manzana	21€
Chuletilla de cordero lechal (10 unidades)	25€

Especiales

Costilla de ternera a baja temperatura con salsa Tex Mex y papas Deluxe	17€
Pepito gourmet: Pan rustico horneado con ternera, queso manchego, tomates secos, rúcula y mostaza Dijon	14€
Super Hotdog: Frankfurt, queso cheddar, chimichurri, cebolla crujiente y vinagreta de encurtidos	11€

Salsa: chimichurri, barbacoa, mojo picón o brava, seleccione la que más le guste.

Guarnición: todas nuestras carnes irán acompañadas de patatas asadas con alioli y ensalada de pimientos asados.

Pescados a la Parrilla

Brocheta de rape, langostinos a la parrilla y glaseado agrídulce	25€
Pescados asados a la parrilla (según mercado)	S/M

Parrilladas de Carne

Todas las parrilladas irán acompañadas de patata asada y una selección de salsas especiales.

Los precios de las parrilladas son por persona.

Parrillada de Carne

Chorizo criollo, Entrecote de vaca, Solomillo de cerdo y Secreto Ibérico	27€
--	-----

Parrillada Especial Carnivoros

Chorizo criollo, Chuleton de vaca, Solomillo de ajo y Pluma ibérica	37€
---	-----

Parrillada de Pescado

Gambones a la parrilla, Lomo de lubina, Suprema de salmón y Sepia a la parrilla	29€
---	-----

Menús Especiales

Mínimo 2 personas. Los precios de los menús son por persona.

Menú Fin de Semana

Ensalada tradicional de la casa	
Arroz (a elegir de la carta)	
Tarrina de helado	
Jarra de tinto de verano o cerveza y agua	29€

Menú Degustación Asador

Ensalada de rúcula, queso de cabra, cebolla crujiente y nueces con vinagreta de dátiles	
Pizza a elegir de nuestra carta	
Parrillada de carne	
Bizcocho fluido de chocolate con helado de cereza	
Vino tinto Pradorey D.O. Ribera del Duero	40€

Dulces

Tarta casera de donuts y chocolate blanco	6€
Untuoso de queso con helado de maracuyá	5€
Bizcocho fluido de chocolate con helado de cereza	5€
Tornado helado de cereza	4€
Semifrío de fresas y chocolate	5€
Semifrío de limón y chocolate	5€
Frapelatte (pequeño / grande)	3€ / 5€
Helados variados (2 bolas de sabores)	4€
Piña natural	5€

Nuestra Bodega

Vinos Blancos y Rosados

Capella de Axis - D.O. Rias Baixas- Albariño	19€
Marieta - D.O. Rias Baixas- Albariño	19€
Cuatro Rayas - D.O. Rueda- Verdejo	16€
Castelo de Medina- D.O. Rueda - Verdejo	16€
Tiara - V.T. Extremadura - Eva.	14€
Joaquin Rebolledo - D.O. Valdeorras - Godello	20€
Primavera - V.T. Extremadura	14€
Yllera 5.5 - V.T. Castilla y León- Verdejo frizzante	17€
Carlos Plaza - V.T. Extremadura -Macabeo y Sauvignon Blanc	16€
3404 Pirineos Rosado - D.O. Somontano – Cabernet Sauvignon y Tempranillo	16€

Vinos Tintos

Protos roble - D.O. Ribera del Duero - Tempranillo	20€
Pradorey roble - D.O. Ribera del Duero - Tempranillo	20€
Ricardo Dumas- D.O. Ribera del Duero - Tempranillo	20€
Dehesa de los Canonigos - D.O. Ribera del Duero - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot	31€
Tomas Postigo - D.O. Ribera del Duero - Tinta fina, Cabernet y Merlot	41€
Mauro - V.T. Castilla y León - Tempranillo y Syrah	43€
Caliza - D.O. Dominio de Valdepusa - Syrah y petit verdot	21€
Habla del Silencio - V.T. Extremadura - Tempranillo, cabernet sauvignon y merlot	21€
Gotas de Habla – Vino de la Tierra - Syrah y Tempranillo	18€
Mitarte La secreta - D.O.P. Rioja - Tempranillo	19€
El Marciano - V.T. Castilla León	20€
Carlos Plaza Joven - V.T. Extremadura - Tempranillo y Syrah	19€
Tiara – V.T. Extremadura – Tempranillo	17€
Vino HBVJ- 50% Tempranillo – 50% Garnacha	14€

Cavas

Cava Terra Eva Brut - D.O. Extremadura - Macabeo y Parellada	14€
Viña Romale rosado Brut - D.O. Cava - Garnacha	17€

Horario de cocina:
Almuerzos: 13:30 a 16:00 horas
Cenas: 20:30 a 0:00 horas

Todos los precios incluyen IVA



ASADOR

Hotel Balneario
Valle del Jerte