

MENU GRUPOS 2026-27

Aquí se viene a disfrutar, a picar sin prisas y a compartir lo bueno

PARA ARRANCAR, TODO AL CENTRO DE LA MESA *1 PLATO CADA 4 COMENSALES

ENSALADA DE TOMATE "CHULETÓN" DE BARBASTRO

Tomate de los que saben a tomate de verdad, con alcachofas y cebollas italianas a la brasa bien confitadas, buenos filetes de ventresca de Cambados, piparra de navarra y alcaparrones templados, todo rematado con aceite de albahaca. Fresca, potente y con mucho carácter.

PLATO DE PALETA IBÉRICA DE BELLOTA 100% .

De la buena! Cortada fino, brillante y con ese aroma que ya te avisa de que aquí se viene a disfrutar.

TABLA DE QUESOS NACIONALES.

Una selección con mucha personalidad: Cremosos, intensos y de esos que te hacen alargar la sobremesa con sabores únicos.

CACHOPO ASTURIANO (450GR)

Contundente, relleno de jamón ibérico y queso suave, crujiente por fuera y brutal por dentro

CHAMPIÑONES RELLENOS GRATINADOS.

Rellenos de cebolla caramelizada y jamón ibérico, con muselina de mayonesa a la miel y parmesano gratinado. Uno de nuestros platos más galardonados: Lo hemos paseado por concursos gastronómicos y de tapas... y más de una vez ha subido al podio.

Cuando lo pruebes lo entenderás.

SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS EL CACEREÑO

Lomo de bellota, vetas ibéricas de Chorizo y Salchichón. Aquí hay oficio y producto.

SAQUITOS CRIJIENTES DE PULLED PORK

Hojaldre dorado relleno de pulled pork jugoso, con un toque de salsa teriyaki que le da ese punto canalla que sorprende, bocado umami...

PAN DE COCA CON TOMATE

Crijiente, con buen tomate y con nuestro propio aceite EL CACEREÑO de oliva virgen extra, con recolección lunar y primera prensada. Imprescindible para acompañarlo todo como se merece

POSTRES INDIVIDUALES *1 POSTRE POR COMENSAL

COULAN CHOCOLATE

Blanco o Negro, con el corazón bien fundente.

CHEESECAKE - CASERO

Cremoso, suave y adictivo.

CARROTCAKE - CASERO

Eponjoso, aromático y con ese toque especiado que engancha

TORRIJA TRADICIONAL.

Con Bola de vainilla y virutas de chocolate. Un final de los que no fallan

BEBIDAS

SANGRÍA DE VINO, AGUA, VINO, CERVEZA Y CAFÉ O TÉ..

* 1 BOTELLA O SANGRIA CADA 3 COMENSALES

Ó 1 REFRESCO Ó CERVEZA BARRIL POR PERSONA.

MENU GRUPOS 2026 - 27

Aquí se viene a disfrutar. a picar sin prisas y a compartir lo bueno

PARA ARRANCAR, TODO AL CENTRO DE LA MESA *1 PLATO CADA 4 COMENSALES

ENSALADA DE TOMATE "CHULETÓN" DE BARBASTRO

Tomate de los que saben a tomate de verdad. con acachofas y cebollas italoanas a la brasa bien confitadas. buenos filetes de ventresca de Cambados. piparra de navarra y alcaparrones templados. todo rematado con aceite de albahaca.

Fresca. popetente y con mucho carácter.

PLATO DE PALETA IBÉRICA DE BELLOTA 100% .

De la buena! Cortada fina. brillante y con ese aroma que ya te avisa de que aquí se viene a disfrutar.

TABLA DE SURTIDOS DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES.

Una selección de quesos con personalidad: Cremosos. intensos. suaves o cañeros... Para ir probando. comentando y repitiendo.

CHAMPIÑONES RELLENOS GRATINADOS.

Rellenos de cebolla Caramelizada y jamón ibérico de bellota. Coronados con una suave muselina de mayonesa a la miel y parmesano gratinado. uno de los platos mas galardonados de la casa; presentado en diferentes concursos gastronómicos. donde ha subido al podio en varias ocasiones.

Cuando lo pruebas entiendes por qué .

PAN DE COCA CON TOMATE

Criente. con buen tomate y con nuestro propio aceite EL CACEREÑO de oliva vigen extra. con recolección lunar y primera prensada. Imprescindible para acompañarlo todo como se merece

SEGUNDOS A ESCOGER

CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA.

Melosa. jugosa y llena de sabor. acompañada con una patata revolcona y la magia de la fruta.

RABO DE VACUNO ESTOFADO LENTAMENTE.

Cocinado con paciencia. como manda la tradición. servido con una parmentier trufada que es puro vicio.

LOMO DE BACALAO GRATINADO

Con muselina al allioli suave y patatas al graten doradas. Elegante. sabroso y con mucho mimo.

PATAS DE PULPO

Con una coccion que llegamos a ese punto de locos. Presentada en su cama de patata Revolcona con su Pimentón dulce de la Vera y como no. con nuestro aceite EL CACEREÑO con recolección lunar y primera prensada. Le damos un susto de Maldon y a por él!

POSTRES INDIVIDUALES

COULAN CHOCOLATE

Blanco o Negro. con el corazón bien fundente.

CHEESECAKE - CASERO

Cremoso. suave y adictivo.

CARROTCAKE - CASERO

Esponjoso. aromático y con ese toque especiado que engancha

TORRIJA CASERA TRADICIONAL.

Brioche bien esponjoso. con bola de vainilla y virutas de chocolate negro. Un final como Dios manda.

BEBIDAS

SANGRIADEVINO , AGUA,VINO, CERVEZA Y CAFÉ O TÉ..

* 1 BOTELLA O SANGRIACADA 3 COMENSALES

Ó REFRESCO Y CERVEZA BARRIL POR PERSONA.

MENU GRUPOS 2026- 27

Aquí se viene a disfrutar, a picar sin prisas y a compartir lo bueno

PARA ARRANCAR, TODO AL CENTRO DE LA MESA *1 PLATO CADA 4 COMENSALES

ENSALADA DE TOMATE "CHULETÓN" DE BARBASTRO

Tomate de los que saben a tomate de verdad, con alcachofa y cebolla italiana a la brasa bien confitadas, buenos filetes de ventresca de Cambados, piparra de navarra y alcaparrones templados, todo rematado con aceite de albahaca. Fresca, potente y con mucho carácter.

PLATO JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% IBÉRICO.

Del bueno! Cortado fino, brillante y con ese aroma que ya te avisa de que aquí se viene a disfrutar.

TABLA DE QUESOS NACIONALES.

Una selección con mucha personalidad: Cremosos, intensos y de esos que te hacen alargar la sobremesa con sabores únicos.

CHAMPIÑONES RELLENOS GRATINADOS.

Rellenos de cebolla caramelizada y jamón de Bellota, con muselina de mayonesa a la miel y parmesano gratinado. Uno de nuestros platos más galardonados: Lo hemos paseado por concursos gastronómicos y de tapas... y más de una vez ha subido al podio. Cuando lo pruebes lo entenderás.

FLORES DE ALCACHOFAS A BAJA TEMPERATURA.

Tiernas, melosas y acompañadas de Paleta Ibérica de Bellota Extremeña que le da ese punto goloso que engancha.

SAQUITOS CRUIENTES DE PULLED PORK

Hojaldras dorado relleno de pulled pork jugoso, con un toque de salsa teriyaki que le da ese punto canalla que sorprende, bocado umami...

PAN DE COCA CON TOMATE

Crujiente, con buen tomate y con nuestro propio aceite EL CACEREÑO de oliva virgen extra, con recolección lunar y primera prensada. Imprescindible para acompañarlo todo como se merece

SEGUNDOS A ESCOGER

CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA.

Melosa, jugosa y llena de sabor, acompañada con una patata revolcona y la magia de la frutilla.

RABO DE VACUNO ESTOFADO LENTAMENTE.

Cocinado con paciencia, como manda la tradición, servido con una parmentier trufada que es puro vicio.

SECRETO DE CERDO IBÉRICO

Cocinado con mucho cariño a baja temperatura en su propio jugo, acompañado de una salsa de Miel y Mostaza que le da el punto de locos.

LOMO DE BACALAO GRATINADO

Con suave muselina al alioli suave y patatas al gratin doradas. Elegante, sabroso y con mucho mimo.

CACHOPO ASTURIANO (450GR)

Confundente, relleno de jamón ibérico y queso suave, crujiente por fuera y brutal por dentro

PATAS DE PULPO

Con una cocción que le da ese punto de locos. Presentada en su cara de patata Revolcona con su Dimentón dulce de la Vera y como no, con nuestro aceite EL CACEREÑO con recolección lunar y primera prensada. Le damos un suizo de Maldon y a por el.

POSTRES INDIVIDUALES

COULAN CHOCOLATE

Blanco o Negro, con el corazón bien fundente.

CHEESECAKE - CASERO

Cremoso, suave y adictivo.

CARROTCAKE - CASERO

Esponjoso, aromático y con ese toque especiado que engancha

TORRIJA DE BRIOCHE ESTILO MARTÍN BERASETEGUI.

Una torrija elevada a DIOS. Acompañada con una bola de vainilla. Aquí ya jugamos en otra liga

BEBIDAS

SANGRÍA DE VINO, AGUA, VINO, CERVEZA Y CAFÉ O TÉ..

* 1 BOTELLA O SANGRIA CADA 3 COMENSALES O 1 REFRESCO O CERVEZA POR PERSONA.