



CASA ÁUREA



La Carta



ENTRANTES

Pequeñas creaciones que abren el apetito y anticipan la experiencia gastronómica.



Tartar de atún rojo con emulsión cítrica 18
Frescura y equilibrio con matices mediterráneos.

**Foie mi-cuit con brioche tostado
y reducción de Pedro Ximénez 19**
Contraste delicado entre intensidad y suavidad.

Croquetas cremosas de jamón ibérico (6 uds.) 13
Crujientes por fuera y sedosas por dentro.

Carpaccio de presa ibérica con parmesano curado 17
Producto local en una versión ligera y elegante.

Ensalada templada de queso de cabra extremeño 14
Frutos secos y vinagreta suave de miel.

Pulpo braseado sobre crema de patata ahumada 20
Textura firme y sabor profundo del Atlántico.



DEL MAR

Sabores del Atlántico reinterpretados con delicadeza y equilibrio.



Lomo de bacalao confitado sobre crema de pimientos asados 24
Suave, jugoso y lleno de matices.

Lubina salvaje a la brasa con verduras de temporada 26
Producto fresco con un toque de humo elegante.

Arroz meloso de carabineros (mín. 2 personas) 23
Intensidad marina y textura cremosa.

Tataki de atún rojo con sésamo tostado 25
Corte preciso y sabor profundo.



DE LA TIERRA

Carnes seleccionadas que rinden homenaje a la dehesa extremeña.



Presas ibérica de bellota con foie sellado
y reducción de Ribera del Guadiana 27
Nuestro plato insignia reinterpretando el sabor de la dehesa.

Solomillo de ternera con crema de patata trufada 28
Clásico elegante con técnica contemporánea.

Carrilleras ibéricas estofadas a fuego lento 24
Textura melosa con salsa intensa de vino tinto.

Cordero lechal asado con hierbas aromáticas 26
Tradicón reinterpretada con equilibrio y precisión.



POSTRES

El final perfecto para una experiencia gastronómica completa.



Tarta cremosa de queso con frutos rojos 9
Suave, equilibrada y ligeramente ácida.

Coulant de chocolate con helado artesanal 8
Intenso y delicadamente fundente.

Milhojas crujiente con crema de vainilla 8
Ligero y elegante para cerrar la experiencia.



BODEGA

Una cuidada selección de vinos de prestigiosas denominaciones de origen

Vinos tintos

Pago de los Capellanes Crianza — Ribera del Duero 18
Elegante, estructurado y con notas de fruta madura.

Marqués de Murrieta Reserva — Rioja 18
Complejo y equilibrado, con crianza refinada.

Habla del Silencio — Extremadura 18
Intenso y moderno, con carácter mediterráneo.

Emilio Moro — Ribera del Duero 18
Profundo, con taninos sedosos y gran persistencia.

Vinos blancos

José Pariente Verdejo — Rueda 18
Fresco, equilibrado y con notas cítricas.

Pazo de Señorans Albariño — Rías Baixas 18
Aromático y fresco, con elegante mineralidad.

Vinos espumosos

Gramona Imperial Brut — Corpinnat 18
Complejo y cremoso, con burbuja fina.

También ofrecemos una selección de cafés especiales, licores y destilados premium.