

TERRAZA
EOS



Carta

Ensaladas

Salmorejo con huevo y jamón D.O	8€
Ensalada Eos (mézclum, cebolla, atún, maíz, esparrago blanco, zanahoria, tomate cherry, aceitunas negras)	10€
Ensalada de higos dulces con queso de cabra, nueces y jamon ibérico	10€
Ensalada de quinoa (pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, vinagreta de mango-curry, langostinos, guacamole, rabanitos y mézclum)	12€
Ensalada César	12€

Entrantes

Surtido de quesos extremeños	17€
Surtido de ibericos de la region	18€
Parrilladas de verduras y setas	10€
Trió de croquetas (3 unidades, jamón, chorizo y rabo de toro)	4€
Huevos con jamon, patatas confitadas y virutas de foie	14€
Torta de Barros	16€
Wok de verduras	12€
Tataki de atún con guacamole, perlas de wasabi, soja y wakame	16€
Timbal de foie con torta de la serena y mermelada de tomates extremeños	16€

Arroces

Risoto de setas, bacon al aroma de tartufo y crujiente de parmesano	12€
Arroz de ternera retinta estofada con su jugo	12€
Arroz meloso de bacalao al pimenton de la Vera	11€

Pescados

Bacalao confitado con cremoso de patatas y ajo tostado	17€
Lubina asada con buñuelos de coliflor y coral de tinta de calamar	20€
Salmón braseado en salsa de ostras con arroz al curry verde	18€
Rodaballo con pupieta de marisco	20€

Carnes

Todas nuestras carnes son cocinadas a la brasa en Kamado sobre carbón natural de encinas.

Solomillo de cerdo ibérico al px con pasas y puré rustico de patatas	16€
Pluma ibérica a la plancha con salsa de boletus edulis	20€
Solomillo de ternera de vaca marela gallega con espárragos, ajetes y emulsión de piquillos	28€
Hamburguesa de vaca marela con bacon, salsa de queso y patatas fritas	14€
Carrilera ibérica en su jugo con verduritas	15€

Sushi

California y Maki 15 uds	24€
Nigiri 12 uds	24€

Postre

Brochetas de frutas	3€
Lingote de praliné	6€
Trampantojo de coco	6€
Huevo de chocolate blanco y mango	6€
Tarta triple chocolate	6€

Menú ejecutivo

De lunes a viernes sólo a mediodía.

*elige un plato de cada sección

Entrantes

Salmorejo
Tartar de Tomate

25,00€

*una consumición incluida

Primeros

Tataki de atún con guacamole
Risotto de setas, panceta ahumada y tartufo

30,00€

*bodega incluida

Segundos

Dorada con emulsión de piquillos y setas
Solomillo de cerdo ibérico al Pedro Ximénez

Postres

Nuestro Capuchino
Tiramisú a nuestro estilo

Bodega

Vino de la casa, cervezas, refrescos, agua mineral y café