



El Siglo

Cocina con raíces extremeñas

Producto del Valle del Jerte, respeto por la temporada y elaboraciones cuidadas.

Leyenda de alérgenos

Gluten | Crustáceos | Huevo | Pescado | Frutos secos | Lácteos |
Sulfitos | Semillas | Sésamo | Apio | Moluscos | Mostaza | Soja

PARA COMPARTIR

Torta del casar fundida con Pimentón de la vera y orégano (pane, vino)- 21

Selección de quesos extremeños Mateos (Avehúche) (vino, frutos secos) - 20
Queso de cabra, oveja curado y Torta del Casar, acompañados de membrillo y frutos secos.

Bastones de berenjena crujiente con yogur especiado y miel- 12

Degustación de croquetas gourmet (6 uds) (pane, huevo, vino)- 10
De jamón ibérico, queso azul y vacuno al vino tinto.

Gambón salvaje Austral a la plancha · 6 uds. (pavo) – 20
Nº1 dorados a la plancha y servidos con un toque de sal en escamas.

Ensalada El Valle: mezclum gourmet, higos, manzana, pipas de calabaza, queso de oveja (pavo, vino)- 15



NUESTRAS CARNES

Caldereta tradicional de cabrito, plato especial de invierno. Cocción lenta, elaborada con cabrito de pastoreo extremeño (λ) – 28

Carrilleras estofadas al vino tinto.(λ)- 21

Cocinada lentamente hasta alcanzar textura melosa y sabor profundo.

Medallones de solomillo de cerdo , con crema de Torta del Casar, zanahoria y chips de boniato.(λ)-20

Chuletitas de cordero lechal con de trigueros y patatas en gajos- 26

Lomo Bajo de vaca madurado 30 días – 300 g

Con patatas rústicas doradas y nuestra salsa de remolacha.(λ) – 32

SABORES DEL MAR

Pulpo El Siglo, braseado sobre parmentier, mini cebollas glaseadas y chimichurri de Pimentón de La Vera. (🐟🧅🧅) – 26
(Plato individual – creación de la casa)

Lubina salvaje a la plancha (lomo individual) (🐟) – 23
Con emulsión de limón y aceite arbequina, acompañada de verduras de la huerta.

Bacalao al pil pil (🐟🧅🧅🧅🧅🧅) - 20

DULCES DE JERTE

Tarta de queso casera con helado artesanal de cerezas – 8
Con base de galleta y coulis de fresas casero (🥧🧅🧅🧅🧅)

Brownie de chocolate con helado artesanal de cerezas – 7,50
Caliente y fundente, acompañado de nuestro helado casero (🍫🥧🧅🧅🧅🧅)

Leche frita tradicional (🍞🧅🧅🧅) – 7,50
Tres bocados dorados y cremosos, servidos calientes con helado artesanal y un toque de canela.

Servicio de pan de calidad – 1,50 €

Servicio de pan sin gluten – 2,50 €

 **CARTA DE VINOS & BEBIDAS****BLANCOS**

Habla del Mar – V.T. Extremadura — 26 €

Blanco de autor, inspirado en vinos atlánticos. Fresco, salino y elegante.

Protos Verdejo 2023 – D.O. Rueda — 20 €

Fresco y aromático. Perfecto con entrantes y pescados.

José Pariente Verdejo 2023 – D.O. Rueda — 20 €

Seco y elegante. Ideal con entrantes y pescados suaves.

Albariño Martín Códax – D.O. Rías Baixas — 26 €

Frutal, fresco y equilibrado. Perfecto con mariscos.

Yllera Rueda – Verdejo joven — 16 €

Fresco y aromático. Perfecto con aperitivos y pescados.

Primavera semidulce- Extremadura- 12 €

TINTOS NACIONALES**Castilla y León (Bierzo)**

Baltos · Mencía 2022 — 22 €

Frutal, fresco y mineral. Ideal con carnes.

Vinos tintos Extremeños

Habla del Silencio (Ribera del Guadiana)-30

Viña Puebla – 12 meses -D.O. Ribera del Guadiana- 20

Viña Puebla Selección D.O. Ribera del Guadiana 28

Balancines Garnacha (Ribera del Guadiana)- 26

Huno · Balancines Reserva -32

Ribera del Duero

La Planta- 20 €

Cibus — 29 €.

Emilio Moro 2021 — 39 €

Elegante y complejo. Para carnes rojas y platos intensos.

Pago de Carraovejas — 49 €

Exclusivo y potente. Ideal para ocasiones especiales.

Toro

Palacio de Villachica — 32 €

Potente y estructurado. Marida con carnes a la plancha y guisos.

Dominio del Bendito — 49 €

Profundo y elegante. Perfecto con carnes intensas y quesos curados.

Rioja

Ramón Bilbao Crianza 2021/2022 — 22 €

Frutal y equilibrado. Ideal para carrilleras y guisos.

Cune Gran Reserva 2018 — 32 €

Clásico y elegante. Excelente con carnes rojas.

Murua Reserva 2016 — 40 €

Complejo y redondo. Para platos especiales.

Viña Ardanza Reserva 2015 — 45 €

Exclusivo, perfecto para carnes y solomillos premium.

VINOS TINTOS POR COPA

Viña Puebla Selección – Ribera del Guadiana 5,50
La Planta- Ribera del Duero 4,50
Ramón Bilbao Crianza – Rioja 5,50

VINOS BLANCOS POR COPA

José Pariente – Verdejo Rueda 4,50
Albariño Martín Códax – Rías Baixas 5,80
Primavera Semidulce - 4.00

ESPUMOSOS

Anna de Codorníu Brut — 25
Elegante, cítrico y suave.

Moët & Chandon Brut Impérial – Champagne — 60
Clásico y festivo.

Vinos Dulces & Generosos

Pedro Ximénez Osborne (Jerez) — 4,50
Vino dulce y concentrado con notas de pasas, higos y caramelo. Ideal para acompañar postres.

Moscotel - 3,50
Ideal para acompañar postres.

Licor Café — 3,50
Intenso, dulce y aromático. Perfecto como digestivo o para acompañar postres.

BEBIDAS

Refrescos y sin alcohol

Aqua 50 cl — 2,00 €

Aqua 1 L (botella vidrio) — 3,00 €

Refrescos (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite) 2,50 €

Tónica — 2,50 €

Nestea — 2,80 €

Aquarius — 2,80 €

Cervezas

Botellín Mahou / Estrella — 2,00 €

Tercio Mahou / Estrella — 3,00 €

Alhambra (33 cl) — 3,20 €

1906 Reserva Especial — 3,40 €

Cerveza sin gluten — 3,20 €

Vermuts

Vermut (rojo o blanco) — 4,00 €

Cafés e infusiones

Café solo / con leche — 1,60 €

Café bombón — 1,90 €

Infusiones y té — 2,00 €

Suplemento de terraza — 0,50 € por persona.