

★ ★ ★ ★ LAS TEJUELAS HOTEL RURAL

CARTA / MENU

Entrantes y para compartir / Starters & Sharing

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate de colgar 	26,00 €
<i>Acorn-fed Iberian ham with pan de cristal and hanging tomato</i>	
Foie mi-cuit con mermelada casera y pan de pasas y nueces  	16,00 €
<i>Mi-cuit duck foie gras with homemade jam, raisin and walnut bread</i>	
Anchoas de Santoña con mantequilla Échiré ahumada   	22,00 €
<i>Santoña anchovies with smoked Échiré butter · 5 unidades / 5 units</i>	
Ensaladilla rusa con bonito del norte y mayonesa de piparras   	12,00 €
<i>Russian salad with white tuna and piparra pepper mayonnaise</i>	
Tabla de quesos extremeños con miel de nuestras colmenas   	19,00 €
<i>Extremaduran cheese board with grapes, walnuts and honey from our own hives</i>	
Zorongollo extremeño 	10,00 €
<i>Extremaduran roasted pepper salad with tomato, garlic and egg</i>	
Carpaccio de tomate rosa con burrata de la Puglia y crema de pesto  	16,00 €
<i>Pink tomato carpaccio with Puglia burrata and pesto cream</i>	
Ensalada de tomate de la huerta con ventresca y AOVE 	18,00 €
<i>Garden tomato salad with tuna belly and extra virgin olive oil</i>	
Ensalada de queso de cabra gratinado con frutos secos, fruta y miel    	15,00 €
<i>Warm gratinated goat cheese salad with nuts, seasonal fruit and our own honey</i>	
Gazpacho extremeño  	9,00 €
<i>Extremaduran gazpacho with vegetables and local olive oil</i>	

Especialidades con huevo / Egg Specialities

Huevos rotos con gambas al ajillo y un ligero toque picante  	18,00 €
<i>Broken eggs with garlic prawns and a light touch of chilli</i>	
Huevos rotos con jamón ibérico de bellota 	16,00 €
<i>Broken eggs with acorn-fed Iberian ham</i>	
Patatas revolconas con huevo a baja temperatura y torreznos crujientes 	16,00 €
<i>Paprika mashed potatoes with slow-cooked egg and crispy pork belly</i>	
Chistorra con huevo frito y patata panadera  	14,00 €
<i>Chistorra sausage with fried egg and baker's potatoes</i>	



Gluten



Frutos secos



Cacahuetes



Sulfitos



Soja



Pescado



Sésamo



Apio



Altramuces



Crustáceos



Mostaza



Moluscos



Lácteos



Huevos

Servicio de pan y aperitivo 1,50€ / Bread and appetizer service €1.50

10% I.V.A. incluido / 10% VAT included

★ ★ ★ ★ LAS TEJUELAS HOTEL RURAL

Pescados / Fish

- Chipirones de anzuelo encebollados con alioli de su tinta    22,00 €
Line-caught baby squid with slow-cooked onion and their own ink aioli
- Bacalao dorado   18,00 €
Portuguese-style cod with straw potatoes, egg and onion
- Lomo de merluza con pimientos del piquillo  22,00 €
Hake loin with confit piquillo peppers

Lo que nos da la dehesa / From the Dehesa

- Carrillera estofada al vino tinto con parmentier   24,00 €
Iberian pork cheek braised in red wine with potato parmentier
- Risotto cremoso de pollo coquelet de corral con jugo reducido y parmesano   18,00 €
Creamy free-range coquelet risotto with reduced jus and Parmesan
- Presa o secreto ibérico con patata rota y chimichurri suave  24,00 €
Iberian presa or secreto with broken potatoes and mild chimichurri
- Carne del día (según selección) P.S.M.
Daily selection of aged prime cuts

Postres / Desserts

- Ensalada de frutas de temporada 6,00 €
Seasonal fruit salad with lemon and fresh mint
- Flan de la casa   5,00 €
Homemade crème caramel
- Tarta de queso a nuestro estilo    7,00 €
Homemade baked cheesecake
- Coulant de chocolate con helado de vainilla    7,00 €
Chocolate coulant with vanilla ice cream



Gluten



Frutos secos



Cacahuetes



Sulfitos



Soja



Pescado



Sésamo



Apio



Altramuces



Crustáceos



Mostaza



Moluscos



Lácteos



Huevos

Servicio de pan y aperitivo 1,50€ / Bread and appetizer service €1.50

10% I.V.A. incluido / 10% VAT included