








































*Deseamos ofrecer una experiencia gastronómica inolvidable.
El Restaurante Camping Cáceres les da la bienvenida.*





PARA EMPEZAR...	EUROS
Ensalada de hojas tiernas con piquillos, atún, huevo y tomate cherry  	6,00
Ensalada dulce mediterránea con naranja, ventresca  de bonito y bacon  	12,00
Ensalada de pollo con queso fresco y salsa mil islas   	10,00
Anchoas del Cantábrico con tomate cherry, cebolla crujiente y pétalos de canónigos  	13,50
Lingote de foie con láminas de manzana, almendras y Pedro Ximénez  	11,00
Espárragos verdes a la parrilla sobre cubos de tomate provenzal y virutas de parmesano 	8,00
Tambor de verduras con vinagreta de miel	10,00
Huevos de corral a la sartén con jamón ibérico y patatas  confitadas en aceite de oliva	12,00
Bacalao a la dorada con nido de patatas paja   	10,00
Revuelto de morcilla con teja de pan tramesini  	8,50
Vieiras gratinadas sobre hojas tiernas y salsa suave mornay (4 ud.)   	11,50  
Pimientos del piquillos rellenos de frutos del mar (6 ud.)   	12,00
Croquetones de jamón ibérico y pollo con compota   de fresa y germinados (6 ud.)	9,00
Queso de oveja curado con chupito de frutas del bosque	10,50
Ración de Torta del Casar D.O con mini biscotes crujientes  	13,00
Selección de ibéricos de la tierra (jamón ibérico, lomo y queso  de oveja curado)	14,50
Jamón ibérico de Guijuelo D.O.	13,00
Ración de lomo ibérico	15,00
DE LA TIERRA...	
Solomillo de cerdo con coulies de piña y salsa ligera de finas hierbas 	13,00
Secreto ibérico con salsa a elegir  	13,50
Pluma de cerdo con cebolla caramelizada en licor de mora y rulo de cabra	14,50
Medallón de solomillo de ternera con jugo de carne y vino tinto 	18,50
Carrillera de ternera suave y melosa con salsa de Oporto  	12,50
Entrecot de ternera a la parrilla con torre de patatas confitadas y pimiento rizado	13,00
Jamoncito de pollo deshuesado con salsa del chef 	10,00


PARA COMPARTIR...**EUROS**


Nuestra Parrillada de carne + ensalada (para 2 personas) 28,50

DEL MAR...

Bacalao confitado con caldereta de hongos y salsa de naranja  13,00

Lomos de lubina sobre hortalizas de la huerta con salsa suave de piquillos  12,50

Merluza en dos cocciones con jugo de mar, gambas, y aceite de hierbas verdes  13,50

Nuestra sepia a la plancha con mahonesa de ajos confitados  10,00


Lomos de atún con salsa de soja  14,50


POSTRES...

Tarta de chocolate con cookies de pasión y coulis de mango  4,50

Tarta de queso melosa con frutos silvestres  5,00

Copa de tiramisú con crumblé de chocolate  5,00

Sorbete de limón y cava con azúcar de frutas del bosque  4,00

Panna cotta con caramelo de chocolate y ralladura de coco  4,50

Flan de la casa  3,50

ESPECIALIDADES POR ENCARGO...

MARMITAKO DE BOGAVANTE  14,00

ARROCES


Arroces caldosos:

- Arroz con bogavante  15,00

Arroces melosos:

- Arroz con vieiras y gambas  15,00

- Arroz negro con chipirones y sepias  15,00

- Arroz con surtido de setas y Torta del Casar D.O.  15,00

Arroces secos:

- Paella ciega  12,00

- Paella de marisco  10,00

- Paella de carne 10,00

- Paella mixta  10,00

AL HORNO

Cochinillo asado a baja temperatura con salsa reducida (acompañado con patatas confitadas al horno y ensalada) 90,00