

Restaurante
RIBEREÑO



Restaurante RIBEREÑO

DE PICOTEO STARTERS

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo con Servicio de Tostas y Salsa de Tomate. Iberian Ham (D.O Guijuelo) with Toasted Bread.	24€
La Quesería de Valdecañas (Alta selección de Quesos Nacionales y Km 0). Top Selection of Local Cheese.	17€
Chacinas Extremeñas de Nuestra Dehesa (Lomo, Chorizo y Salchichón de Bellota y Cecina de Ciervo). Premium Iberian Cold Cuts (selection of Sausage, Loin and Deer Dried Meat).	16€
Tortilla de Patatas en versión Tempura. Spanish Omelette with Tempura Potatoes.	10,5€
Croquetas Artesanas de Jamón Ibérico. Homemade Iberian Ham Croquettes.	10,5€
Dumplings asiáticos de Buey y Gamba con Salsa de Soja. Beef & Prawns Dumplings with Soy sauce.	11,5€
Huevos estrellados con Jamón Ibérico y nuestro toque. Spanish "Huevos Rotos" (Pierced Fried Eggs on Fried Potatoes & Iberian Ham).	14,5€
Langostinos al Curry estilo Thai. Curry Shrimps Thai Style.	15,5€
Tataki de Atún de Almadraba con Huevas de Pez Volador. Red Tuna Tataki with Soy Sauce and Wasabi.	16€
Trilogía de Sashimi (Pez limón, Salmón y Atún Rojo). Sashimi Trilogy(Butterfish, Salmon and Red Tuna Fish).	13,5€
Tapita de Huevo a Baja Temperatura con Espuma de Carbonara (unidad). Slow-Cooked Farm Egg Tapa with Carbonara Mousse.	6€
Salmorejo Cordobés con Jamón de Pato y Huevo de Codorniz. Cold Tomato Soup with Ham Duck and Quail Egg.	9,5€

EL RINCÓN DEL TARTAR TARTARE CORNER

Steak Tartar de Corzo sobre Tuétano Braseado. Roe Deer Tartare over Foster Marrow.	17€
Tartar de Salmón y Aguacate y Caviar de Yuzu. Salmon Tartare with Yuzu Caviar.	15€
Tartar de Bonito con ahumados y Berenjena al Carbón. Tuna Tartare with Smoked Fish and Roasted Eggplant.	15€

NUESTRAS ENSALADAS OUR SALADS

Ensalada de Quinoa y cítricos con Brotes Tiernos y salsa de Yogurt Griego. Baby Leaf Salad with Quinoa & Citrics, Greek Yoghurt Sauce.	14€
Ensalada Templada de Jamón Ibérico, Rulo de Cabra Gratinado y Vinagreta Crocanti de Frutos Secos. Warm Goat Cheese Salad with Iberian Ham and Apple Vinaigrette Dressing.	14€
Ensalada de Nuestra Tierra con Roast Beef de Ciervo, Castañas y Nube de Queso. Deer Roastbeef Salad, Chesnuts and Cheese.	14€
Ensaladilla Rusa Valdecañas 2019. Valdecañas Russian Salad 2019.	11€

Restaurante RIBEREÑO

Y PARA LOS NIÑOS... KIDS CORNER

Escalope de pollo con patatas Fritas Homemade Breaded Chicken Breast with Chips.	9€
Espagueti a la Boloñesa Bolognesa Spaguetti.	9,5€
Tallarines a la Carbonara Carbonara Tagliarini.	9,5€
PanPizza de York y Queso Ham & Cheese BreadPizza.	6€

DEL MAR FROM THE SEA

Dorada Asada en Costra de Sal Marina con Panaché de Verduritas. Gilthead Roasted in Marine Salt with Vegetables.	20€
Chipirones a la Plancha con Galleta de su Tinta y Mahonesa de Citronella. Grilled Squid with its ink biscuit and Citronella Sauce.	16€
Pulpo "a la Extremeña" Braseado y con Patata Revolcona. Grilled Octopus with Mashed Spicy Potatoes.	20€
Ceviche de Corvina y Mango con su Leche de Tigre. Croaker Fish and Mango Ceviche.	16€
Rodaballo Salvaje Soasado con Carbonara ligera de Ibérico. Wild Turbot With light Iberian Carbonara Sauce.	22€

DE LA TIERRA FROM THE LAND

Solomillo de Jabalí Lacado con Ragú de Castañas. Wild Boar Tenderloin with Stewed Chesnuts.	18€
Jarrete de Ternera Blanca en Cocción Lenta con Falso Risotto de Quinoa. Slow-Cooked Veal Shank with "Quinotto" (Quinoa false Risotto).	18€
Solomillo de Retinto Extremeño ahumado al Carbón de Encina y Enebro. Smoked Beef Tenderloin From Extremadura.	24€
Entrecote de Retinto Extremeño Trinchado con Papas y Mojo Rojo. Rib Eye Steak From Extremadura with Fried Potatoes.	23€
Canelones de Rabo de Toro, Espuma de Patata Trufada y Salsa de Foie. Oxtail Cannelloni with Potatoes Cream and Foie Sauce.	18€

ARROCERÍA DE VALDECAÑAS OUR RICE

Arroz Meloso o Caldoso de Mariscos. Seafood Rice (Juicy or with Broth).	15€
Arroz Cremoso de Pato y Verduras al suave toque de Parmesano. Creamy Rice with Duck, Seasonal Fresh Vegetables and Parmesan Cheese.	15€

Restaurante **RIBEREÑO**

ENTREMIGAS SNACKS

Sándwich Bikini. Ham & Cheese Sandwich.	7,50€
Sándwich Croqué Madame. Ham & Cheese Sandwich with Deep Fried Farm Egg.	8,50€
Sándwich Cubano (Salsa de Queso Parmesano, Escalopines en cobertura de Panko, Lacón ahumado y encurtidos). Cuban Sandwich (Parmesan Cheese Sauce, Pankofried Pork steak, Smoked Ham and Cucumber).	11,50€
Sándwich Club (Brotos Tiernos, Tomate, Cebolla, Jamón Braseado, Queso Edam, Bacon, Pollo y Huevo Frito). Club Sandwich (Tender Salad, Tomato, Onion, Edam Cheese, Ham, Grilled Chicken, Bacon and Deep Fried Egg).	12,50€
Hamburguesa Isla (Carne de Buey, Brotos Tiernos, York, Edam, Bacon). Valdecañas Island Burger (Beef meat, Salad, Tomato, Edam Cheese and Bacon).	13€
Bull Burger (Carne de Toro rellena de Queso Idiazabal en Pan de Brasa). Homemade Bull Burger (Ox Meat filled with Idiazabal Cheese and Homemade Burger Bread).	14€
Tacos Mejicanos de Chilly y Pollo con salsa Picante. Chicken & Chili Mexican Tacos.	12,50€

DELICIAS DULCES DESSERTS

Tarta de la Abuela de Galleta y Chocolate. Grandma Biscuit & Chocolate Cake.	6€
Tarta de Queso Tres Leches. Three Milk Cheese Cake.	6€
Caipiriña de Fresa en Texturas. Our Special Dessert "strawberry caipirinha".	6€
Pasión por el Chocolate. Chocolate Passion.	6€
Tulipa de Helado al Gusto. Your Choice Ice Cream.	5,50€
Fruta Fresca de Temporada. Seasonal Fresh Fruit.	5,50€

Precios con IVA incluido y válidos salvo error tipográfico.

Todos los productos de la pesca de consumo en crudos servidos en este establecimiento cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de anisakias. Si usted padece algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, por favor comuníquelo a nuestro personal de restaurante.

Prices include VAT and are valid except for typing errors.

All products served raw in our premises fulfill current legislation on prevention of anisakias. If you suffer from any sort of allergy or food intolerance, please tell our restaurant staff.

