

La Casa
del Sol



COMPLEJO
GASTRONÓMICO



La Casa
del Sol



COMPLEJO
GASTRONÓMICO

El complejo gastronómico “La Casa del Sol” debe su nombre al edificio contiguo, una construcción de estilo gótico, levantada en el siglo XV y reformada en el XVI. Lo más destacado de esta casa es su fachada, sobre la que se alza el escudo de la casa Solís; formado por un sol con rostro humano cuyos rayos son mordidos por cabezas de dragón, coronado por un yelmo de caballero.

The gastronomic complex “La Casa del Sol” owes its name to the adjacent building, a Gothic style construcción, built in the 15th century and renovated in the 16th. The most outstanding feature of this house is its facade, on which stands the coat of arms of the solis family; formed by a sun with a human face whose rays are bitten off by heads, crowned by a knight’s helmet.





Para Compartir

Starters

Ensalada de calabacín y burrata, acompañada de pesto y piñones ----- 15€
Zucchini and burrata salad **with pesto and pine nuts**

Tartar de atún rojo de Almadraba con aguacate y aliñado con salmorejo cordobés ----- 21€
Tuna tartar with avocado and “salmorejo”

Ceviche de lubina con anacardos, su “camote” y plátano frito ----- 16€
Sea bass ceviche accompanied by cashew nuts, “camote” and banana chips

Carpaccio de presa ibérica con mahonesa de piparra, lascas de idiazábal e hinojo asado ----- 17€
Iberian pork carpaccio, with pickled pepper mahonesa, Idiazábal cheese and roasted fennel

Torreznitos del sol, con alcachofas confitadas en aove y patata revolcona ahumada ----- 16€
Our torreznos with confited artichokes in extra virgin olive oil with smoked mashed potato

Croquetas de Torta del Casar y nueces con mermelada de tomate ----- 12€
Torta del casar and walnuts croquettes with tomato jam

Croquetas de patatera con mahonesa de miel y achicoria ----- 12€
Potato black pudding croquettes with honey and chicory mayonnaise

Gamba de cristal frita con sweet chili casera ----- 15€
Crystal prawn accompanied by handmade sweet chili sauce

Comuníquese a nuestro personal si tiene alergia o intolerancia alimenticia.

10% IVA incluido. Pan 2€

Tell our staff if you have any food allergies or intolerances.

10% VAT included. Bread 2 €



De la tierra

Typical Extremadura dishes

Jamón de bellota 100% ibérico etiqueta negra, pan de cristal y tomate rallado ----- 26€
Iberian acorn fed ham with crystal bread and blended tomato

Torta del Casar (350gr) con regañás al pimentón ----- 16€
Torta del Casar (350gr) with crunchy bread and dry pepper

Arroces y cuchara

Rices and spoon dishes

Arroz meloso de secreto y espárragos trigueros con quinoa frita y ali oli de azafrán ----- 20€
Creamy rice with iberic pork and asparagus with fried quinoa and Saffron alioli sauce

Fideuá seca de carabinero y almejas con ali oli de ajo asado ----- 30€
Red prawn and clams "fideuá" with roasted garlic mayonnaise

Alubias verdinas en salsa verde con almejas y bacalao ----- 24€
Stewed beans with green sauce, cod and clams

Para los peques

For children

Croquetas caseras de jamón con patatas fritas caseras ----- 6€
Ham croquettes with homemade french fries

Filetes de pollo empanado con patatas fritas caseras ----- 8€
Fried chicken with homemade french fries

Filetes de lomo a la plancha con patatas fritas caseras ----- 8€
Grilled pork with homemade french fries

Comuniquen a nuestro personal si tiene alergia o intolerancia alimenticia.

10% IVA incluido. Pan 2€

Tell our staff if you have any food allergies or intolerances.

10% VAT included. Bread 2 €



Nuestra brasa de carbón de encina

Made in a Wood oven

Solomillo de Retinta al horno de leña, jugo de carne trufado, patatas fritas caseras y padrones ----- 25€

Retinta sirloin made in a wood oven accompanied with truffled demiglace, french fries and fried padron pepper

Presa ibérica al horno de leña, con puré de berenjena y miel acompañado de verduritas glaseadas ----- 21€

Grilled presa ibérica made in a wood oven whit mashed aubergine and glazed vegetables

Pulpo a la brasa con cremoso de patatera cacereña ----- 24€

Grilled octopus with creamy potato black pudding

Entrecot de Freygaard a la brasa aproximadamente 350gr y su guarnición (raza premiada en 2018 y 2019 en los World Steak Challenge como la mejor carne del mundo) ----- 35€

Freygaard/Ayrshire Entrecotte made in a wood oven, 350gr

Tomahawk de Wagyu ibérico a la brasa aproximadamente 1,2kg y su guarnición ----- 70€

Wagyu iberian Tomahawk made in a wood oven, 1,2kg

Comuniqué a nuestro personal si tiene alergia o intolerancia alimenticia.

10% IVA incluido. Pan 2€

Tell our staff if you have any food allergies or intolerances.

10% VAT included. Bread 2 €



Carnes

Meat

Paletilla de cordero lechal cocinada a baja temperatura, su jugo al amontillado y cuscús de orejones y dátiles ----- 26€
Roasted suckling Lamb, "amontillado" sauce, accompanied with date and dry apricot couscous

Steak tartar de Retinta cortado a cuchillo con virutas de foie y pan crujiente ----- 22€
Steak tartar with foie and crunchy bread

Cochinillo deshuesado y crujiente con cremoso de manzana asada, vainilla y su jugo al romero ----- 26€
Crunchy boneless suckling baby pig accompanied by grilled apple and rosemary sauce

Magret de pato a la plancha con puré de yuca y coulis de cerezas ----- 21€
Duck magret with yucca parmentier and cherries coulis

Pescados

Fish

Bacalao confitado con vizcaína de pimientos asados y chips de piel de pollo ----- 20€
Confited cod with vizzaina sauce and crunchy chicken skin

Lubina caramelizada con teriyaki y menestra de verduras al wok ----- 18€
Caramelized sea bass with teriyaki sauce accompanied by wok vegetables

Tataki de atún rojo de almadraba sobre pisto manchego tradicional y huevos de codorniz escalfados ----- 23€
Red tuna tataki accompanied with spanish ratatouille and poached quail eggs



Postres

Desserts

Chocolaterapia combinación de texturas de chocolate al punto de sal ----- 7€
Chocolaterapia a mixture of chocolates

Piña a la brasa con helado de canela y almíbar de ron ----- 5€
Roast pineapple with cinnamon ice cream and rum syrup

Natillas de palomitas caramelizadas y crumble de canela ----- 6€
Caramelized popcorn and cinnamon crumble custard

Helado de vainilla casero con pistachos garrapiñados, higo seco
y acabado en mesa con chocolate caliente ----- 7€
Handmade vanilla ice cream with sugar pistachio, dry fig finished in
the table with hot chocolate

Tabla de quesos extremeños, (4 variedades) ----- 16€
(*Aconsejado para 2 pax*)
Extremadura cheeseboard (4 varieties)

Tarta de queso del Sol ----- 7€
Cheese cake

La Casa
del Sol



COMPLEJO
GASTRONÓMICO