

La Casa  
del Sol



COMPLEJO  
GASTRONÓMICO

Carta de alérgenos  
Allergen Menu



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.

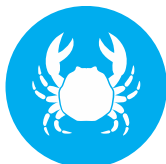




## Alérgenos *Food allergens*



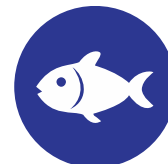
**Gluten**  
Gluten



**Crustáceos**  
Seafood



**Huevos**  
Egg



**Pescado**  
Fish



**Cacahuetes**  
Peanut



**Soja**  
Soy



**Lácteos**  
Dairy products



**Frutos de cáscara**  
Nuts



**Apio**  
Celery



**Mostaza**  
Mustard



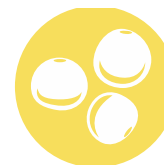
**Granos de sésamo**  
Sesame seed



**Dióxido de azufre  
y sulfitos**  
Sulphites



**Moluscos**  
Molluscs



**Altramuzes**  
Lupin



## Para Compartir

### Starters

**Ensalada de calabacín y burrata**, acompañada de pesto y piñones ----- 16€  
Zucchini and burrata salad with pesto and pine nuts



**Ensaladilla de pulpo y patata asada a la brasa** mahonesa de pimentón  
de la vera y zanahoria encurtida ----- 17€

**Octopus and grilled potato russian salad** Extremadura dry pepper  
mayonnaise and pickled carrot



**Tartar de atún rojo de Almadraba** con aguacate y aliñado con salmorejo  
cordobés ----- 23€

Tuna tartar with avocado and "salmorejo"



**Ensalada de bacalao confitado, pimiento del piquillo y pilpil templado**  
Confited cod salad with roasted peppers and olive oil sauce ----- 15€



**Torreznitos del sol**, patata revolcona ahumada y chip de boniato ----- 17€  
Our torreznos with smoked mashed potato accompanied with sweet potato chips

**Croquetas de Torta del Casar y nueces** con mermelada de tomate ----- 13€  
Torta del casar and walnuts croquettes with tomato jam



**Croquetas de carrillera ibérica** con compota de manzana casera ----- 13€  
Stew iberian pork croquettes



**Tempura de oreja ibérica** con mahonesa de curry rojo ----- 16€  
Pork ear in tempura with red curry mayonnaise



**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



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 €



## Para Compartir

### Starters

#### Arroz seco de gambones terminado en brasa con ali oli de ajo asado

Grilled dry rice with prawns

and roasted garlic sauce

23€



#### Arroz meloso de secreto y espárragos trigueros con quinoa frita

y ali oli de azafrán

22€

Creamy rice with iberic pork and asparagus with fried quinoa and

Saffron alioli sauce



## 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



## Para los peques

### For children

#### Croquetas caseras de jamón con patatas fritas caseras

8€

Ham croquettes with homemade french fries



#### Lágrimas de pollo fritas 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

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 €



## 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 ----- 28€

**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 champiñones glaseados con soja ----- 23€

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



**Entrecott de Freygaard (aprox. 350 gr.)** a la brasa de carbón de encina con patatitas asadas y padrones ----- 37€

**Raza premiada en 2018 y 2019 en los WORLD STEAK CHALLENGE**

como la mejor carne del mundo

**Freygaard entrecotte (aprox. 350 gr.)** made in a wood oven accompanied with grilled potato and fried green pepper

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 €



## Carnes

### Meat

**Paletilla de cordero lechal cocinada a baja temperatura**, su jugo al amontillado y cuscús de orejones y dátiles ----- 28€  
**Roasted suckling Lamb**, "amontillado" sauce, accompanied with date and dry apricot couscous



**Costilla de vaca cocinada a baja temperatura**  
acompañada de cremoso de boniato  
**Simmer beef rib with sweet potato cream**----- 25€



**Cochinillo deshuesado y crujiente** con cremoso de manzana asada, vainilla y su jugo al romero  
**Crunchy boneless suckling baby-pig**-accompanied-by-grilled-apple-and----- 28€  
rosemary sauce



**Magret de pato a la plancha** ( 200gr aproximadamente)  
con puré de yuca y coulis de cerezas ----- 20€  
**Duck magret with yucca parmentier and cherries coulis**



## Pescados

### Fish

**Bacalao "al estilo de Alcántara"**, pilpil de almendras y aove ( manzanilla cacereña), base de patata y puerro confitados y espinaca frita  
**Typical extremeñian cod recipe**, almond and olive oil sauce, confited potato and leek accompanied with fried spinach ----- 20€



**Lubina entera a la brasa del carbón de encina (1kg aprox)**,  
acompañada de bilbaína asiática (a parte) y ensalada ----- 42€  
**Grilled seabass ( 1kg) with salad and bilbaína sauce**



**Lomo de atún rojo de almadraba barbate, glaseado con teriyaki y acompañado de verduras escabechadas** ----- 26€  
**Glazed tuna with teriyaki** accompanied with Spanish pickled vegetable



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 €



## 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



**Mousse de higo**, queso fresco de oveja y miel extremeña ----- 6€  
Fig and cheese mousse, accompanied with extremeñian honey



**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