

La Casa
del Sol



COMPLEJO
GASTRONÓMICO

Carta/Menu

DIC 2022



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 ----- 17€
Zucchini and burrata salad **with pesto and pine nuts**

Ensaladilla “casa del sol” con pulpo 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 con aguacate y aliñado con salmorejo cordobés ----- 23€
Tuna tartar with avocado and “salmorejo”

Carpaccio de presa ibérica con mahonesa de piparras, queso Idiazabal y
avellanas ----- 18€
Iberian pork Carpaccio, with pickled pepper mahonesa, idiazabal cheese and
hazelnuts

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 ----- 13€
Stew iberian pork croquettes

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 €



Arroces

Rice

Arroz seco de marisco con gambones a la brasa y ali oli de ajo asado ----- 23€
Dry seafood rice with grilled prawns and roasted garlic ali oli

Arroz meloso de secreto y espárragos trigueros con quinoa frita ----- 23€
y ali oli de azafrán
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 ----- 9€
Ham croquettes with homemade french fries

Lágrimas de pollo fritas con patatas fritas caseras ----- 9€
Fried chicken with homemade french fries

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 €



Nuestra brasa de carbón de encina

Made in a Wood oven

Solomillo de Retinta al horno de leña con reducción de su jugo y vino, patatas fritas caseras y pimientos del piquillo caramelizados ----- 28€

Retinta sirloin with reduction of its juice and wine, caramelized peppers and french fries

Presa ibérica al horno de leña, con puré de berenjena y miel acompañado de champiñones glaseados y tomatitos asados ----- 26€

Grilled presa ibérica made in a wood oven with mashed aubergine and glazed mushrooms and roasted tomatoes

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

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



Carnes

Meat

Paletilla de cordero lechal cocinada a baja temperatura, su jugo, miel y romero y cuscús de verduritas ----- 28€

Roasted suckling Lamb, "amontillado" sauce, accompanied with date and dry apricot couscous

Cochinillo deshuesado y crujiente con cremoso de manzana asada, vainilla y su jugo al romero ----- 28€

Crunchy boneless suckling baby pig accompanied by grilled apple and rosemary sauce

Magret de pato a la plancha con cremoso de boniato, espárragos a la brasa y coulis de cerezas ----- 23€

Duck magret with roasted sweet potato parmentier, grilled asparagus and cherries coulis

Pescados

Fish

Bacalao confitado, pilpil de almendras y aove (manzanilla cacereña), patatas encebolladas y espinaca frita ----- 24€

Typical extremeñian cod recipe, almond and olive oil sauce, confited potato and leek accompanied with fried spinach

Lubina a la brasa (entera al horno de leña, 1kg) con vizcaína y ensalada de canonigos ----- 42€

Grilled sea bass with vizcaína and salad

Atún rojo caramelizado con teriyaki, cremoso y verduritas al wok ----- 26€

Caramelized red tuna with teriyaki sauce, creamy by wok vegetables

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 ----- 6€
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 ----- 7€
Fig and cheese mousse, accompanied with extremeñian honey

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

La Casa
del Sol



COMPLEJO
GASTRONÓMICO