

Macarraca

Espacio Gastronómico



Macarraca, un antiguo plato extremeño poco o nada conocido hoy día, da nombre y forma a este proyecto gastronómico influenciado en el recetario tradicional de Extremadura, donde se da protagonismo a los productos autóctonos, de temporada y a aquellos ingredientes desplazados y poco utilizados.

Un espacio donde, además, el antiguo oficio del artesano vuelve a ser valorado y donde el folklore regional encuentra hueco en el desarrollo de la oferta gastronómica, sin olvidarnos de la bodega, donde se encuentran grandes vinos de uvas autóctonas, de producciones limitadas y de mínima intervención.

Un recorrido por dentro y fuera de Extremadura, su biodiversidad culinaria y su historia.

De vuelta al Origen

Menú Corto

3 Aperitivos
1 Huerta
1 Pescado
2 Carne
1 Postre
Dulces

49€

Menú Largo

4 Aperitivos
2 Huerta
1 Pescado
3 Carne
2 Postre
Dulces

59€

Opción Maridaje

4 vinos
28€

Opción Maridaje

6 vinos
38€

Los Menús se servirán a mesa completa. Reservar con 24 horas de antelación.

Disponible de 13:30 a 14:30 y de 20:45 a 21:45.

Los precios son por persona (IVA incluido)

Macarraca

Abre bocas

Lomito de Cerdo Ibérico Bellota 50-100g 10€-19€

Presa, pan cristal, Aceite de Oliva Virgen Extra de Monterrubio

Quesos artesanos extremeños 8€-16€

Dulce de membrillo, almendra, pan de semillas de masa madre

Croqueta artesana de jamón ibérico (1 unid) 2,5€

Cerdo 100% ibérico Cebo Campo, emulsión de tomate seco

Ensaimada planchada extremeña 6€

-Entre Extremadura y las Baleares-

Patatera extremeña, ensaimada mallorquina, trufa

Huerta

Ensalada de naranja 12€

Aceituna negra, bacalao ahumado, cebolla dulce

Gazpacho de remolacha 10€

Remolacha, queso fresco de cabra, higo seco, almendra

Patata aliñá 9€

Pimiento verato, aceite de hierbas, pico limón

Ribera, río o mar

Bacalao al pil pil de maíz 17€

a baja temperatura, aguacate, achiote, guindilla dulce

Atún soasado en escabeche suave 16€

Escabeche de zanahoria, aceite de hierbas, atún aleta amarilla

Macarraca

Dehesa y bosque mediterráneo

Pluma ibérica de Bellota a la brasa 200g 23€

-La influencia del nuevo mundo- Perú y Extremadura

Pluma de cerdo ibérico de bellota, ají panca, ají amarillo, cilantro

Ternera Retinta* 200g 22€

Carrillera de añojo retinto, boniato, canónigos, nueces

Gallina Azul Extremeña 12€**

Huevo a 63°C, patata trufada, hongos, brioche, papada ibérica

Cabrito Verato-Retinto deshuesado 180g 24€**

Cocinado 24 horas, almendra tierna, caqui, rúcula

Chuletón de Blanca Cacerense a la brasa 60€/Kg**

Carbón de encina, lechuga romana, patatas al ajillo

(POR ENCARGO)

*Raza autóctona

**Raza autóctona limitada

Momento dulce

Tarta ahumada de queso 6€

-Dos veces Premio Nacional Mejor Tapa de España 2022 y 2023-
Queso de Acehúche, piñones, miel de bosque, membrillo

Chocolate artesano extremeño 6€

Castaña, batata, café

Hojaldrada de manzana asada 6€

Manzana, hojaldre, vainilla

Repápalos fríos 6€

Canela, limón, hierba buena, anís estrellado

Quesos artesanos extremeños 8€

Dulce de membrillo, almendra frita, pan de semillas de masa madre



Macarraca

Sobre la información alimentaria relativa a las alergias e intolerancias alimentarias, diríjase a nuestro personal para obtener más información al respecto.

Precios I.V.A. incluido

613 095 291

C/ Navegante Juan Patiño 78
06700 VILLANUEVA DE LA SERENA (Badajoz)
RIMA ESPJ CIF: E13786256

www.macarraca.com

Servicio + Pan artesano 2.5€ por pax

Macarraca