



Para Empezar

Torrezno crujiente 13⁵⁰

Corte de panceta ibérica horneado a baja temperatura con una costra crujiente para lograr un bocado jugoso.

Nuestras croquetas ibéricas 12⁵⁰

Boleadas a mano, con un interior de masa fluida semi-líquida y el crujiente seco del pan Panko.



Huevos rotos ibéricos 14⁰⁰

La suntuosidad de la yema fluida de los huevos camperos ligando la patata y el jamón de bellota.



Patatas bravas de La Vera 10⁰⁰

Bastones de patata de corte fresco con el punto exacto de picante y el característico aroma ahumado de nuestro pimentón.



Gilda extremeña 3⁵⁰

Un contraste directo en boca: el toque graso y profundo de la papada ibérica rompiendo la acidez de la piparra.



Tabla de quesos extremeños 18⁰⁰

Una cuidada selección de piezas artesanas de la región, acompañadas por el contraste dulce de nuestra compota casera de Cerezas del Jerte.



Ibéricos de bellota de nuestra finca 24⁰⁰

Corte fino de jamón, lomo embuchado y salchichón ibérico, acompañados con pan cristal tostado y el toque de nuestro propio Aceite de Oliva Virgen Extra.



Ensaladilla rusa con ventresca 14⁰⁰

La cremosidad de la receta de siempre enriquecida con la textura limpia y jugosa de las lascas de ventresca de atún.



Gilda clásica 3⁰⁰

El bocado perfecto de siempre, equilibrando el punto salino de la anchoa con la frescura ácida de la piparra.



Entre panes

Bao de solomillo ibérico (2 uds) 12⁰⁰

Pan al vapor con presa desmechada, con una salsa ahumada de la casa.



Bao negro de pulpo en tempura (2 uds) 13⁹⁰

Pan al vapor con tinta de calamar, pulpo en tempura al momento y crema untuosa de pimentón.



Brioche de carrillera ibérica (1 uds) 10⁰⁰

Pan de mantequilla tostado con carrilleras melosas estofadas en su propio jugo y cebolla caramelizada.



Huerta y Dehesa

Gazpacho de la dehesa 9⁵⁰

Sopas frías con huevo, cocido y jamón ibérico.



Ensalada César de pollo 14⁰⁰

Lechuga romana y tiras de pollo frito con aderezo César casero y parmesano.



Tomate de temporada aliñado 13⁰⁰

Tomate fresco con ventresca jugosa y nuestro Aceite de Oliva de cosecha propia.



Ensalada templada de queso de cabra de La Vera 15⁵⁰

Queso de cabra templado sobre brotes tiernos con vinagreta dulce de higos y bacon.



Alérgenos



Soja



Gluten



Semillas de
sesamo



Frutos de
cáscara



Apio



Crustáceos



Altramuzes



Huevo



Cacahuetes



Moluscos



Mostaza



Lacteos



Sulfitos



Pescado

Lumara



Ibérico, Fondo y Dehesa

Steak tartar de Retinta 22^{.00}

Solomillo de ternera Retinta picado a cuchillo y aliñado, coronado con helado artesano de mostaza antigua.    

Solomillo de vaca Retinta madurada 27^{.50}

Corte a la brasa con reducción con una salsa de reducción de setas. 

Picaña de vaca madurada 24^{.00}

picaña fileteada al horno y chimichurri casero especiado. 

*nuestras carnes incluye patatas fritas y pimientos fritos de padrón

Secreto ibérico de bellota 26^{.00}

a la plancha

Pluma ibérica de bellota 22^{.00}

a la plancha

Solomillo ibérico a la Torta del Casar

El plato insignia de Lumara. Tierno solomillo ibérico de bellota napado con crema caliente de Torta del Casar legítima. Un bocado untuoso, potente y con el carácter puro de nuestra dehesa. 

27^{.50}

Mar

Tataki de atún rojo en costra de sésamo 24^{.00}

Lomo de atún marinado y sellado por fuera, exterior crujiente e interior rojo y frío con salsa umami sobre cama de aguacate.    

Tartar de atún rojo con barbacoa coreana 19^{.00}

Dados de atún fresco marinados en soja sobre base de aguacate y matices ahumados de salsa BBQ.    

Taquito de pulpo 13^{.00}

Pulpo troceado y braseado con especias, servido sobre hojas crujientes de cogollo con un toque cítrico de lima. Un bocado fresco, ligero y picante.     

Pastres

Bizcocho fundente de chocolate 6^{.00}

Brownie de chocolate con interior líquido caliente, acompañado de helado de avellana del Piamonte.    

Tarta árabe 6^{.50}

Pan brioche empapado en leche infusionada, marcado en plancha con una capa de azúcar crujiente.    

Copa de helado 5^{.00}

Diferentes sabores 

Tarta cremosa de queso de cabra extremeño

Nuestra especialidad dulce. Tarta horneada con el centro fluido y el carácter del queso de cabra, helado de pistacho y coulis de Cerezas del Jerte.

Natural o turrón

7^{.50}

   