

MENÚ A LA CARTA

GUSTATIO

Moretum de Virgilio y Epityrum de Catón (6 €)

Majado de queso con hierbas frescas y
Aceitunas con aceite, vinagre y especias



Mejillones a la Apiciana (6 €)

Al vapor con puerro y ajedrea



Aperitivo de Marcial (8 €)

Ensalada con queso, atún, huevo y aceitunas



PRIMA MENSA

Cazón en salsa Alejandrina (15 €)

Con pimienta, ciruelas, garum y vino



Albóndigas marinas (18 €)

Calamar con gambas y camarones



Chipirones con salchichas de Lucania (20 €)

Rellenos de salchichas ahumadas y piñones



Pollo con miel y eneldo (15 €)

Asado con salsa de miel y eneldo



Cerdo ibérico a la manera de Flaco (19 €)

Asado con láser, ruda, garum, etc.



Cochinillo asado al cilantro (26 €)

Con salsa de pasas, orégano, vino y garum



Albóndigas de cardo de Apicio (16 €)

Con piñones y especias (opción vegetariana)



Acompañados con Apotermo (sémola con frutos
secos) y ensalada con aceite de Liburnia.



SECUNDA MENSA

Postres según Temporada (6 €)

Pan 1 €/ud



VINOS

♠ Protos Roble (Ribera del Duero)	€ 20
-----------------------------------	---------

Vinos de Extremadura

Tintos

♠ Señorío de Oran Buche crianza	16
♠ Pradomayo (ecológico)	14
♠ Viña Jateal	9

Blancos

♠ Almonazar Semidulce	14
♠ Pradomayo Eva (ecológico)	14
♠ Cava Vía de la Plata	16

Otros vinos

♠ Jarra de mulsum romano especiado	7
♠ Copa de mulsum romano especiado	3
♠ Copa de vino Pradomayo	3
♠ Copa de vino Viña Jateal	2,5

BEBIDAS BÁRBARAS

Cerveza

♠ Tercio Estrella Galicia (con y sin alcohol y radler)	3
♠ Hidromiel	3,5
♠ Jarra de cerveza	5

BEBIDAS MÁS BÁRBARAS AÚN

♠ Mojito y combinados	8
♠ Refrescos	3
♠ Café e infusiones	1,8
♠ Botellín de agua con gas	1,8
♠ Botellín de agua	1
♠ Botella de agua 1'5 litros	2