



## POSTRES

Tarta casera de galleta, mantequilla y café.....	5 €
Copa surtida de helados de vainilla, chocolate y pistacho .....	5 €
Tarta de queso tradicional casera con helado de vainilla .....	6 €
Coulant de chocolate negro 70% con helado de pistacho.....	6 €
Crema catalana clásica con flambeado de cointreau.....	6 €



## SELECCIÓN DE VINOS

### BLANCOS

Dulce Eva (vino de la tierra de Extremadura) .....	6 €
Señorío de Orán (D.O. Ribera del Guadiana. Cosecha 2019) .....	7 €
Habla de Tí (vino de la tierra de Extremadura) .....	21 €

### ROSADOS

Peñascal (Laguna de Duero. Valladolid).....	9 €
Dulce Eva (vino de la tierra de Extremadura) .....	9 €

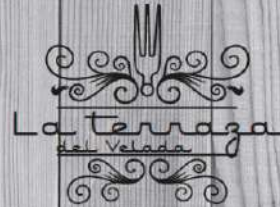
### TINTOS

Palacio Quemado (vino de la tierra de Extremadura. Cosecha 2017).....	10 €
Punto Rojo (Pago de los Balancines. D.O. Ribera del Guadiana).....	10 €
Habla de la Tierra (vino de la tierra de Extremadura. Cosecha 2017) .....	14 €
Marqués de Cáceres (D.O. Rioja. Cosecha 2016) .....	16 €
Viña Puebla Selección (D.O. Ribera del Guadiana. Cosecha 2011).....	16 €
Coloma Selección (vino de la tierra de Extremadura. Crianza 2015) .....	18 €
Protos (D.O. Ribera del Duero) .....	20 €
Huno (Pago de los Balancines. D.O. Ribera del Guadiana. Cosecha 2015) .....	24 €



EL MOMENTO...

# DELICIOSO



*Especialidad en  
Carnes y Pescados  
a la Brasa*

*Gran variedad  
en Arroces*



Hotel Velada Mérida

¡Disfruta de la Gastronomía extremeña en un entorno natural!



## TAPAS / RACIONES

	Tapa	Ración
Jamón Ibérico 50% Raza Ibérica de Extremadura.....	8 €	15 €
Tabla de Surtido de Quesos ..... (TORTA DE LA SERENA, QUESO DE OVEJA IZAI, QUESO DE CABRA AL PIMENTÓN, QUESO AZÚL GRAN BAVARESE, QUESO MANCHEGO GRAN RESERVA EN ACEITE)	6 €	12 €
Foie-Grass con manzana graseada y salsa moscatel .....		8 €
Carrillera ibérica estofada con jugo de carne y humus .....	5 €	9 €
Croquetas caseras de jamón ibérico con alioli de trufas .....	5 €	9 €
Tapa: 6 uds. / Ración: 12 uds.		
Gambón a la brasa.....	9 €	18 €
Tapa: 4 uds. / Ración: 8 uds.		
Sepia a la parrilla con ajo y perejil.....	6 €	12 €
Rabas fritas con alioli de azafrán .....	5 €	10 €
Fritura de rejos con salsa tártara .....	5 €	10 €
Estofado de rabo de toro al vino tinto D.O. de Extremadura.....		8 €



## ENSALADAS Y VERDURAS

Ensalada de queso de cabra gratinado con escalivada .....	6 €
Parrillada de verduras con salsa romesco .....	6 €
Salmorejo extremeño de cerezas con aceite de oliva extra, jamón ibérico y huevo ecológico.....	6 €
Ensalada fresca tradicional Velada..... (varios tipos de lechuga, tomate cherry, huevo, espárragos blancos, aceitunas variadas)	8 €
Ensalada de Foie, jamón ibérico y vinagreta de trufas .....	9 €



## PAELLAS Y ARROCES

Paella de verduras .....	8 €
Arroz negro con alioli.....	8 €
Arroz con pluma ibérica al homo .....	10 €
Paella tradicional de marisco.....	10 €
Paella de Bogavante .....	17 €

\* Precio final para dos personas

\*\* Permitanos 25 minutos aproximadamente porque las paellas las cocinamos al momento.



## PESCADOS Y MARISCOS A LA BRASA

Lomo Bacalao a la brasa con muselina de patatas y crema de bogavante ..	10 €
Salmón a la brasa con risotto de azafrán y verduras.....	11 €
Pulpo a la parrilla con alioli de azafrán y verduras de temporada .....	14 €
Lubina a la sal (mínimo 700 grs.).....	19 €



## CARNES A LA BRASA

Pollo marinado a la brasa .....	8 €
Hamburguesa premium de ternera madurada .....	9 €
Solomillo ibérico.....	10 €
Secreto ibérico adobado .....	12 €
Pluma ibérica .....	12 €
Costillar de cerdo ibérico laqueado a la brasa.....	12 €
Lomo de ternera .....	13 €
Pierna de cordero lechal (mínimo 750 grs.) .....	14 €

Todas las carnes salen de cocina acompañadas de muselina de patata, verduras de temporada, mazorca de maíz a la brasa, mostaza Dijon, salsa española a la pimienta negra y salsa al vino tinto.