

**MIEL**  
 PIMENTÓN DE LA VERA PANCETA  
 Laminerva  
*Japas & Restaurant*  
**FOIE** salmorejo  
**TORTA DEL CA**  
 GUISOS CASER  
 RAVIOLI  
**Carril**  
 Laminerva  
*Japas & Restaurant*  
**PATATERA**  
 OLEITE DE REGALIZ  
**CHIFRITO** Hongos  
**ARTARE** CHAPATA  
 CANELÓN DE PATO  
**RABO DE TORO** CARDAMOMO  
**FRITE COR**  
 leche fri  
**PATATA**  
**PASTO**  
**MIGAS AL**  
 PICADILLO DE MATANZA VENTRE  
**CHULETA** PIMENTÓN DE LA V  
**PRESA IBÉRICA** CHANTAR  
**GAZPACHO** Laminerva  
*Japas & Restaurant*  
**ATÚN** CALAMAR RIZADO ARROZ CRUJIENTE  
 TRUFA BLANCA  
**PANCETA**  
**ATÚN ROJO**  
 DE ALBAHACA  
**DE ENCINA**  
 croque  
**Carril**  
 Laminerva  
*Japas & Restaurant*  
**CHIFRITO** MIEL  
 RAVIOLI  
**ARTARE** GERMINADOS  
 CANELÓN DE PATO  
**ARDAMOMO**



**Laminerva**  
*Japas & Restaurant*

## Productos de Nuestra Tierra

- **JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% RAZA IBÉRICA** 24 € 

con nuestra selección de panes y salmorejo
- **LOMITO DE PRESA IBÉRICA DE BELLOTA** 21 € 

con nuestra selección de panes y salmorejo
- **QUESO PURO DE OVEJA MERINA** 15 €  

con nuestras compotas caseras y nueces caramelizadas
- **TORTA DE OVEJA MERINA (Finca Pascualete)** 14 €   

con nuestra selección de panes y compotas caseras
- **QUESO PASTURA CON TRUFA (Finca Pascualete)** 16 €  


con nuestras compotas caseras y nueces caramelizadas

## Nuestras Tapas Gastronómicas

- **ENSALADA DE HOJAS TIERNAS Y GERMINADOS** 9 €  


con queso de cabra marinado en regaliz, manzana traslúcida y pimientos asados al carbón
- **NUESTRAS PATATAS BRAVAS** 8,00 €  

tomate dulce, setas de temporada y espuma de trufa blanca
- **TARTAR DE ATÚN ROJO** 11 €    

con hongos, pera y cardamomo
- **CANELÓN DE PATO** 9 €    

con virutas de foie, jalea de frutos rojos, pistachos y ensaladita de micro vegetales
- **CARPACCIO DE RETINTO** 9 €  




con queso azul, miel de caña y nueces caramelizadas
- **PULPO GALLEGO A LA LLAMA** 10 € 






con cremoso de Pimentón de La Vera
- **CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO** 9 €     





guisada con PX, crema de coliflor trufada y picada de avellanas tostadas
- **CUCHIFRITO IBÉRICO** 11 €    




cremoso de chanterellas y miel de caña, soja y comino




## Nuestro Picoteo (Para Compartir)


- **SOBRASADA IBÉRICA** 13,50 €   

con queso azul, miel de caña y nueces caramelizadas
- **ZAMBURIÑAS GRATINADAS** 14,50 €     

con puerros y gambas y un toque ligero de chipotle (4 uds)
- **CROQUETAS CASERAS DE HONGOS** 10 €    




con Parmesano y gamba crujiente
- **ARROZ CREMOSO DE HONGOS** 14 €   



dulce de higos, pistacho y aceite de soja
- **TATAKI DE ATÚN ROJO** 19 €   



salteadas con boletus y reducción de PX
- **PUNTAS DE SOLOMILLO IBÉRICO** 11 € 

con patatas, boletus y espárragos trigueros

## Nuestra Selección de Carnes

- **LOMO DE VACA PREMIUM OKELAN (30 DÍAS DE MADURACIÓN)** 28 €   



corte de vaca en forma de T, con solomillo y entrecot
- **T-BONE DE VACA PIRENAICA** 39 €  




con praliné de pistachos y tallarines de espárragos verdes
- **PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA** 21 €  





con praliné de pistachos y tallarines de espárragos verdes



## Menú Degustación de Tapas

- **ENSALADA DE HOJAS TIERNAS Y GERMINADOS**  









con queso de cabra marinado en regaliz, manzana traslúcida y pimientos asados al carbón
- **NUESTRAS PATATAS BRAVAS**  
- **PULPO GALLEGO A LA LLAMA** 




con cremoso de Pimentón de La Vera
- **CARRILLERA IBÉRICA**    





guisadas con PX, crema de coliflor trufada y picada de avellanas tostadas




30,00 €



## Nuestros Postres

- **100% CHOCOLATE** 7 €    
- **RAGOUT DE FRESAS Y ROSAS** 7 €    

chocolate blanco y helado de pistacho
- **TARTA DE QUESO AL HORNO** 8 €   

"tradicional", con frutos del bosque
- **NEW YORK CHEESE CAKE** 7 €    

helado de moras silvestres, espuma de tarta de queso al horno y crumble de frutos del bosque
- **TORRIJA CARMELIZADA** 8 €   

con Torta del Casar y helado de fruta de la pasión
- **NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS EXTREMEÑOS** 22 €  

y sus golosinas

¡Llévate LAMINERVA a casa!

HAZ TU PEDIDO POR TELÉFONO Y RECÓGELO EN NUESTRO LOCAL

Teléfonos de pedidos: 927 261 052 / 618 378 721

**ESTE ESTABLECIMIENTO TRABAJA CON LAS MÁS ESTRICTAS MEDIDAS HIGIENICOSANITARIAS PARA ASEGURARLES TOTAL TRANQUILIDAD, UTILIZANDO EL MÉTODO DE OZONO PARA SU DESINFECCIÓN**

[laminervacaceres.com](http://laminervacaceres.com) / [laminervatapas@gmail.com](mailto:laminervatapas@gmail.com)

LA GUÍA REPSOL

NOS HA OTORGADO

**UN SOLETE**



SOLETE  
Guía Repsol

UN RECONOCIMIENTO  
AL BUEN TRABAJO  
EN LA CATEGORÍA  
DE RESTAURANTES  
Y MENÚ DEL DÍA

