

Experiencias Gastronómicas

SOSIEGO, INTIMIDAD, FUEGO Y SABOR RURAL

Venero Claro es un lugar vivo que habla en susurros.

Un espacio donde la quietud se hace plato para llenar de sosiego los cuerpos agitados. La calma que llega cuando se sabe que lo que hay en la mesa es fruto de los ritmos marcados por el entorno y cocinado con mimo por manos expertas.

Es ese lugar de melodías íntimas tocadas por orquestas de agua, plumas y viento que generan un clima acogedor, cercano, cálido. Que invita a disfrutar de los alimentos y la compañía con los cinco sentidos.

Sabores diversos expandiéndose en tu paladar.

Olores que estimulan y se convierten en recuerdo.

Mixturas que emulan obras de arte.

Texturas, tal vez desconocidas, expandiéndose en tu paladar.

Unos sonidos de cubiertos, vino y risas.

Y el fuego. El que se enciende en la cocina sólo cuando hay una razón. Un encuentro, un momento, una celebración. El calor que llega a la mesa hecho plato y estimula un centelleo emocional al ser degustado.

El mismo que un día se encendió en los hogares para hacer la comida a fuego lento. El que hace que lo que saboreamos nos sepa a pueblo. Esos degustares que evocan ruralidad y ritmos pausados. Esos que surgen del arte de convertir el campo en plato. De cocinar con productos de la tierra y de temporada. De hacerlo pensando en ti.

En Venero Claro la comida se hace momento.

El momento se convierte en recuerdo.

*El recuerdo evoca sosiego y bienestar, ese que sientes
cuando sabes que estás llegando a casa.*

Bienvenido a tu hogar fuera de casa.

Comidas de mediodía a fuego lento y sabor intenso

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Alcachofas a la brasa con yema curada y
panceta de Wagyu **18€**

Mollejas a la plancha & limón **23€**

Ensalada Venero Claro: tomate rallado, brotes,
pimientos, ventresca y pistacho **14,5€**

Ensalada de queso de cabra con vinagreta
de frutos secos **14,5€**

Huevos rotos trufados con panceta de Wagyu **18€**

Tablas de embutidos Colmado del Oso **18€**

Chorizo y salchichón de Wagyu, Chorizo de Duroc, Panceta de
Wagyu y Cecina de Wagyu

Tabla degustación Elvira García: (2 pax)
acompañado de frutos secos y panes **20€**

Bombón de queso de cabra trufado, Queso Barranqueño,
Queso de Musgo, Luna Nueva y Canto de Gredos

Croquetas caseras **12€**

Lágrimas de pollo con patatas fritas. **10€**
Versión infantil

COCIDO DE LA CASA (min.2 pax) . . 25€/pax

Dos vuelcos: sopa del puchero con fideos caseros
y guiso con garbanzos, verduras y carnes selectas.
Incluye vino de la casa, gaseosa y agua.

ARROCES AL MOMENTO (min. 2 pax)

Arroz caldoso con bogavante **25€/pax**

Arroz meloso de rabo de toro **20€/pax**

PLATOS PRINCIPALES

Chuleta Hereford a la brasa **28€**

Entrecot Hereford a la brasa **22€**

Costillas BBQ de cerdo Duroc a baja temperatura
al horno de carbón **20€**

Cachopo Kerbest de pimientos y queso. **21€**

Bacalao a la brasa con muselina de manzana
y ajo sobre cebolla caramelizada **22€**

POSTRES

SALIDOS DE NUESTRA COCINA

Flan tradicional **4,5€**

Torrija de brioche con helado de leche merengada. . . . **8€**

Brownie con helado de vainilla **6,5€**

RESERVAS Y CONDICIONES

- Reserva tus comidas o cenas con una antelación mínima de 24h.
- Si quieres venir a cenar un viernes o un sábado con más de 8 personas, abriremos el restaurante para ti con un menú a medida y acordado previamente.
- Te ofrecemos la posibilidad de nuestro servicio en terraza o bungalow con tablas o la de disfrutar de una experiencia privada adaptada a la temporada y sus productos.

HORARIO DE 13.30 A 15.00 H.

RESERVA PREVIA

PLATOS COCINADOS A FUEGO
LENTO, DE SABORES Y SABERES