

PARA EMPEZAR

| | | | |
|--|-------|--|-------|
| JAMÓN ibérico de bellota Guijuelo | 20.00 | JAMÓN lb. de bellota Guijuelo y QUESO de leche cruda de oveja | 22.00 |
|  | |   | |
| FOIE Mi-cuit artesano con frutos rojos y brioche de frutos secos | 18.00 | MANITAS de cerdo con kikos y chipirones a la plancha | 8.00 |
|      | |        | |
| CARPACCIO de solomillo Ibérico aliño suave y parmesano | 16.00 | COCA de boletus, cebolla caramelizada y queso Montenebro | 8.00 |
|     | |   | |
| ENSALADA de temporada (consulte nuestra propuesta del momento) | 12.00 | RAVIOLIS de morcilla de León, bechamel, queso y tomate | 9.00 |
|          | |     | |
| HUEVOS rotos, boletus y jamón | 15.00 | CALLOS , morro y pata | 15.00 |
|  | | | |

Nuestra cocina tradicional

| | |
|---|-------|
| PATATAS revolconas con pimentón de La Vera y torreznillos | 9.00 |
|  | |
| PUCHERO de JUDÍAS BLANCAS del Barco de Ávila (IGP) con sus sacramentos (Medalla de Oro en "Lo mejor de la Gastronomía 2011") | 11.50 |
|   | |
| ½ PUCHERO | 6.00 |

Menú **INFANTIL** 12.00
SÓLO MEDIODÍA

Menú **TEMPORADA** 28.00 p/p.
El menú se servirá para todos los comensales
de la mesa

  
Consulte nuestros platos
fuera de carta

Tres platos y postre
      
Seleccionado por el cocinero
en cada temporada

Avisenos si tiene usted
Alguna alergia

Por 5.00 más incluye vino seleccionado,
agua y café.

| | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| Altramuces | Apio | Cacahuetes | Crustáceos | F.Secos | Trigo | Huevos | Lactosa | Moluscos | Mostaza | Pescado | Sésamo | Sulfitos | Soja |

| | | | |
|---------------------------|------|--------------------------|------|
| Pan, servicio y aperitivo | 1.50 | Cerveza Mahou 1/3 | 2.50 |
| Refrescos, zumos | 2.50 | Cerveza especial | 3.50 |
| Agua mineral | 2.50 | Vermut, Fino, Manzanilla | 2.50 |

IVA INCLUIDO

PLATO PRINCIPAL

| | |
|---|-------|
| HUEVOS camperos fritos, con jamón ibérico de Guijuelo y patatas | 15.00 |
|  | |
| BACALAO al pilpil y tomate confitado | 22.00 |
|  | |
| PESCADOS Según mercado | 23.00 |
|  | |
| SOLOMILLO de ternera a la parrilla de piedras de carbón | 22.00 |
|  | |
| ENTRECOTE de ternera de Ávila con patatas y pimientos | 20.00 |
|  | |
| LOMO ALTO con patatas, pimientos y ensalada (para 2 personas) | 35.00 |
|  | |
| CARRILLERAS de ibérico estofadas al Pedro Ximénez | 17.00 |
|  | |
| COCHINILLO asado a baja temperatura | 22.00 |
|  | |
| PALETILLA de cabrito lechal de la sierra asada al horno tradicional (Sólo por encargo. Mínimo 2 uds.) | 24.00 |

Menú **DEGUSTACION** 45.00 p/p.

Menú **TRADICIONAL** 31.00 p/p.

Seleccionado por el cocinero

Tres aperitivos,
un pescado, una carne,
y dos postres



Por 10.00 más incluye vino seleccionado,
agua y café

PATATAS revolconas
HUEVOS rotos con boletus
JUDIAS blancas del Barco
LOMO DE TERNERA de Ávila
SORBETE mini
POSTRE de la casa



Por 5.00 más incluye vino seleccionado,
agua y café

(Ambos menús se servirán para todos los comensales de la mesa)

Por las **noches** abrimos **viernes y sábados** previa **reserva**

POSTRES elaborados en nuestro obrador

ESPUMA de yogur griego con frutos rojos y reducción de vino tinto 6.00



MILHOJAS de mouse de chocolate blanco y negro 6.00



HOJALDRE templado de manzana reineta y crema de toffe 6.00



ACIDULCE Crema de choco-yogur, galleta de pistacho y maracuyá 6.00



QUESO de oveja, compota de higos del Tiétar y mermelada de tomate y lavanda 7.00



SORBETE de lima-limón al cava 4.50



VINOS para el postre

LUSTAU P.X. (Copa) 4.00 JORGE ORDOÑEZ N°2 0.50L 25.00

TARIMA SPARKLING 12.00 CASTA DIVA MOSCATEL 0.50L. 27.00
ESPUMOSO

JORGE ORDOÑEZ N°1 21.00 JORGE ORDOÑEZ N°3 0.50L. 55.00
0.50L.

CAFES e infusiones

CAFÉ PRESTIGE (Medalla de oro, tueste natural 100%) 2.00

INFUSIONES (Pida nuestra cajita de infusiones y tés) 2.00



Altramuces Apio Cacahuetes Crustáceos F.Secos Trigo Huevos Lactosa Moluscos Mostaza Pescado Sésamo Sulfitos Soja

IVA INCLUIDO

GIN & TONIC RECOMENDADOS

| | |
|---|-------|
| SMUGGLER'S STRENGTH + SCHWEPPEES + DOBLE CITRICO | 6.00 |
| TANQUERAY RANGPUR + VICHY CATALAN +TRIPLE CÍTRICO | 8.00 |
| BOMBAY SAPPIRE + NORDIC BLUE +NARANJA Y CANELA | 9.00 |
| HENDRICKS + FEVER TREE +PEPINO | 10.00 |
| BROOCKMANS + NORDIC MIST+FRUTOS ROJOS | 11.00 |
| MARTIN'S MILLERS + SCHWEPPEES ED.LIM.+LIMA | 11.00 |
| G VINE + 1724+UVAS | 12.00 |

WHISKEY MALTA Y OTROS

| | | | |
|-----------------------|-------|-----------------|-------|
| MACALLAN AMBER | 15.00 | GLENFIDICH 12 | 12.00 |
| KNOCKANDO | 12.00 | JOHNNIE W. GOLD | 10.00 |
| WOODFORD RES. BOURBON | 11.00 | DALWHINNIE 15 | 15.00 |

RON ESPECIAL

| | | | |
|--------------|-------|------------------|-------|
| MATUSALEM 15 | 14.00 | BRUGAL XV | 9.00 |
| ZACAPA 23 | 15.00 | DIPLOMATICO 12 | 12.00 |
| PYRAT | 11.00 | BARCELÓ IMPERIAL | 8.00 |

BRANDY / COGNAC

| | | | |
|------------------|-------|-------------------|-------|
| PEINADO | 11.00 | ARMAGNAC S.VIVANT | 8.00 |
| CARDENAL MENDOZA | 9.00 | LUIS FELIPE | 18.00 |
| REMY MARTIN | 10.00 | HENNESSY | 12.00 |

COMBINADOS

| | | | |
|-----------------------|------|-------------------------|------|
| WHISKEY JB, y similar | 5.00 | RON Brugal, y similar | 5.00 |
| GIN&TONIC Beefeater | 5.00 | VODKA Absolut y similar | 5.00 |