




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 24.00
 (Sólo por encargo. Mínimo 2 uds.)

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