


PARA EMPEZAR




PVP IVA INCLUIDO

- JAMÓN** ó Caña de **LOMO** ibérico de bellota ,pan,tomate y aceite 22.00

- JAMÓN** y **LOMO** ibérico de bellota,con **QUESO** curado de oveja 24.00

- FOIE** Mi-cuit hecho en casa, frutos rojos y pan de higos 18.00




- MANITAS** de cerdo con kikos y chipirones a la plancha 9.00

- CARPACCIO** de solomillo Ibérico con aliño suave y parmesano 18.00

- COCA** artesana mediterránea con productos de temporada 9.00

- ENSALADA** de temporada (consulte nuestra propuesta del momento) 12.00

- RAVIOLIS** de morcilla de León, bechamel, queso y tomate 10.00

- HUEVOS** rotos con setas, jamón ibérico y verduras 15.00

- CALLOS**, morro y pata 15.00

Platos de nuestra cocina de siempre

- PATATAS** revolconas con pimentón de La Vera y torreznillos 9.00

- PUCHERO DE JUDÍAS BLANCAS** del Barco de Ávila (IGP) 11.50
(Medalla de Oro en "Lo mejor de la Gastronomía 2011")


Menú TRADICIONAL

PATATAS revolconas con pimentón de La Vera y torreznillos

HUEVOS rotos con setas,jamón ibérico y verduras

PUCHERO DE JUDÍAS BLANCAS del Barco de Ávila (IGP).

Lomo bajo de **TERNERA** de Ávila a la parrilla con patatas y pimientos

SORBETE mini y **POSTRE** de la casa.

Pan y aperitivo. Café o infusión. Agua mineral. Vino de la casa (1bot./2 pax.)

P.V.P.36.00/persona

(El menú se sirve para todos los comensales de la mesa para un mejor servicio de los clientes)











(Avisenos si tiene usted alguna alergia)

Pan, servicio y aperitivo 1.50. Refrescos 2.00. Agua mineral 2.50.
Cerveza Mahou 5☆ 3.00. Cerveza 1906 Estrella Galicia 4.00. Cerveza Erdinger Sin Alcohol 3.50.
Otras cervezas especiales (consultar).

ABRIMOS VIERNES Y SABADOS POR LA NOCHE PREVIA RESERVA

PLATO PRINCIPAL

PVP IVINCLUIDO

HUEVOS camperos fritos, con jamón ibérico de Bellota y patatas	15.00
	
BACALAO al pilpil con 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	19.00
	
COCHINILLO asado a baja temperatura	22.00
	
PALETILLA de cabrito lechal de la sierra asada al horno tradicional (Sólo por encargo y un mínimo de 2 unidades)	24.00

Menú **DEGUSTACION** .

Seleccionado por el cocinero (consultar).

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

Pan y aperitivo con cava. Café o infusión. Agua mineral

Vino tinto y blanco seleccionado.

Dulces y licores

P.V.P. 60.00/persona

(El menú se sirve para todos los comensales de la mesa para un mejor servicio de los clientes)



(Avísenos si tiene usted alguna alergia)

Vinos seleccionados por copas, tinto, blanco o copa de cava, 3.00 (consultar)

Vermut preparado 4.00. Aperol Spritz 5.00 Campari 3.00 Ricard 3.00

Manzanilla La Guita 3.00. Fino Alvear 2.50. Solera Capataz 4.50. Amontillado Criadera 5.50.

ABRIMOS VIERNES Y SABADOS POR LA NOCHE PREVIA RESERVA

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



MILHOJAS de mouse de chocolate blanco y negro 6.50



HOJALDRE templado de manzanas reinetas de Gredos, toffe y helado 6.00



ACIDULCE Crema de choco-yogur, galleta de pistacho y maracuyá 6.50



QUESO de leche cruda de oveja, compota de higos del Tiétar y mermelada de tomate y lavanda 8.00



SORBETE de lima-limón al cava 5.00



VINOS para el postre por copas

LUSTAU San Emilio	4.00	NARANJA de oro	3.00
TARIMA Sparkling	3.00	BOTANI muscat	4.00
Jorge Ordoñez Nº1	5.00	OREMUS Tokaji	12.00
Jorge Ordoñez Nº2	9.00	Jorge Ordoñez Nº3	15.00

CAFES e infusiones

CAFÉ PRESTIGE Variedad Arábica, tueste natural 100% 2.00

INFUSIONES Manzanilla, poleo, tila, té negro, rojo o verde, rooiboos-vainilla, frutas del bosque 2.00

GIN & TONIC RECOMENDADOS

PVP IVA INCLUIDO

Smuggler's Strength / Seagrams,tónica Schweppes y Doble Cítrico	6.00
Tanqueray Rangpur ,tónica Royal Bliss y triple cítrico	8.00
Bombay Shappire,tónica Thomas Henry ,naranja y canela	9.00
Hendricks ,tónica Fever Tree y lima/pepino	10.00
Puerto de Indias,tónica Berry Bliss/Sprite y frutos rojos	7.00
Martin's Millers,tónica Schweppes Ed.Lim. y piel de lima	11.00
G'Vine, tónica 1724 y uvas.	12.00

WHISKEY, MALTA ,BOURBON

MACALLAN -Amber	12.00	MACALLAN 12 Años	14.00	MACALLAN Sienna	15.00
MACALLAN Rare Cask	18.00	LAPHROAIG 10	14.00	OBAN 14	15.00
TALISKER10	12.00	LAGAVULLIN 16	15.00	DALWHINNIE 15	16.00
GLENROTHES vintage	15.00	GLENFIDDICH 15	14.00	HIBIKI	18.00
CARDHU/CHIVAS 12	13.00	CRAGGANMORE 12	15.00	GLENKINCHIE 10	12.00
J.WALKER black	8.00	J.WALKER Green	12.00	J.WALKER Gold	15.00
MAKER'S MARK Bourb	11.00	WOODFORD Reserve	14.00	JACK -DANIELS	8.00
JB, White-Label, Ballantines, J. Walker, Cutty Sark y similares 5.00					

RON especial

PYRAT reserva	12.00	STA. TERESA selección	9.00	KRAKEN spiced	9.00
BARCELÓ Imperial	8.00	DOS MADERAS	12.00	RON de JEREMY	9.00
BRUGAL 1888	10.00	MATUSALEM 15 años	14.00	MATUSALEM 23 años	16.00
ZACAPA 23 años	18.00	ABUELO añejo	8.00	ABUELO 7 años	10.00
ABUELO 12 años	12.00	ELEMENT EIGHT	10.00	DIPLOMATICO 12 años	10.00
HAVANNA CLUB	8.00	BRUGAL Extra Viejo	8.00	BRUGAL XV	9.00

BRANDY / COGNAC

PEINADO	18.00	REMY MARTIN	17.00	MAGNO	4.00
CARDENAL MENDOZA	15.00	HENNESSY	16.00	TORRES 5	4.00
LARIOS 1886	19.00	SYLVAIN calvados	9.00	TORRES 10	6.00
LUIS FELIPE	20.00	St.VIVANT armagnac	12.00	CARLOS I	3.00

COMBINADOS

Whiskey JB, W.Label, Ballantines, J. Walker, Cutty Sark y similares con cola, limón ó naranja.	5.00
Ron Brugal, Barceló, Cacique, Havanna 3, Bacardí y similares con cola, limón ó naranja	5.00
GinTonic de Beffeater, Tanqueray, Gordons, Larios y similares.	5.00
Vodka Absolut o similar con cola, limón ó naranja	5.00.
Vodka PREMIUM	10.00.

ABRIMOS VIERNES Y SABADOS POR LA NOCHE PREVIA RESERVA