








































**PARA EMPEZAR**

PVP IVA INCLUIDO

<b>JAMÓN</b> ó Caña de <b>LOMO</b> ibérico de bellota ,pan, tomate y aceite	22.00
	
<b>JAMÓN</b> y <b>LOMO</b> ibérico de bellota, con <b>QUESO</b> curado de oveja	24.00
 	
<b>FOIE</b> Mi-cuit hecho en casa, frutos rojos y pan de higos	18.00
   	
<b>MANITAS</b> de cerdo con kikos y chipirones a la plancha	9.00
    	
<b>CARPACCIO</b> de solomillo Ibérico con aliño suave y parmesano	18.00
  	
<b>COCA</b> artesana mediterránea con ingredientes de temporada	10.00
       	
<b>ENSALADA</b> de la huerta (consulte nuestra propuesta del momento)	12.00
       	
<b>RAVIOLIS</b> de morcilla de León, bechamel, queso y tomate	11.00
  	
<b>HUEVOS</b> rotos, patatas panadera, setas y jamón	15.00
 	
<b>CALLOS</b> ,morro y pata	15.00

**Platos de Nuestra Cocina de Siempre:**

<b>PATATAS</b> revolconas con pimentón de La Vera y torreznillos	9.00
	
<b>PUCHERO DE JUDÍAS BLANCAS</b> del Barco de Ávila (I.G.P.) (Medalla de Oro en “Lo mejor de la Gastronomía 2011”)	11.50
 	

**Menú TRADICIONAL (para compartir)**

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

**HUEVOS** rotos con setas,jamón ibérico y verduritas

**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 Selección. (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 Especial 1906 Estrella Galicia 4.00. Cerveza sin alcohol 3.00

Otras cervezas especiales/Importación 4.00

**ABRIMOS VIERNES Y SABADOS POR LA NOCHE PREVIA RESERVA**

## PLATO PRINCIPAL

PVP IVINCLUIDO

<b>HUEVOS</b> camperos fritos, con jamón ibérico de bellota Guijuelo y patatas	16.00
 	
<b>BACALAO</b> al pilpil con tomate confitado	23.00
	
<b>PESCADOS</b> Según mercado	25.00
    	
<b>SOLOMILLO</b> de ternera a la parrilla de piedras de carbón	23.00
	
<b>ENTRECOTE</b> de ternera de Ávila con patatas y pimientos	22.00
	
<b>LOMO ALTO</b> con patatas y pimientos (recomendado para 2 personas)	35.00
	
<b>CARRILLERAS</b> de ibérico estofadas al Pedro Ximénez	21.00
    	
<b>COCHINILLO</b> asado a baja temperatura	23.00
  	
<b>CABRITO ó CORDERO</b> asado al horno (Sólo por encargo y un mínimo de 2 unidades)	23.00

Disponemos de un Menú **DEGUSTACION** para ocasiones especiales.

Seleccionado por el cocinero (consultar).

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

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

Selección de vinos

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 ó Fino 3.00 Oporto 4.00

---

**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**

<b>SANTERO</b> Moscato Espumoso 4.00	<b>Alvear 1926 / Lustau</b> S.Emilio Pedro Ximenez 4.00
<b>Chateau Le Pin Sacriste</b> S.Croix du Mont 9.00	<b>Chateau Laribotte.</b> Sauternes 10.00
<b>Bandeira</b> Vino de Oporto 4.00	<b>Ariyanas / Victoria N°1</b> Moscatel de Alejandría 4.00

**CAFES e infusiones**

**CAFÉ PRESTIGE** Variedad Árábica 100% tueste natural 2.00

**INFUSIONES** Manzanilla, Poleo-Menta, Té negro, rojo o verde,  
Rooibos-vainilla ó Frutos del bosque 2.00

## GIN & TONIC RECOMENDADOS

PVP IVA INCLUIDO

<b>Smuggler's Strength</b> con piel de lima y limón	6.00
<b>Seagrams</b> con piel de limón y bayas de enebro	6.00
<b>Ish Limed</b> , con piel de lima, limón y naranja	7.00
<b>Hendricks</b> , con piel de lima ó pepino	10.00
<b>Puerto de Indias</b> con frutos rojos	7.00
<b>Martin's Millers</b> con piel de lima y cardamomo	11.00
<b>G'Vine</b> con 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
THE GLENROTHES	13.00	GLENFIDDICH 15	14.00	HIBIKI	18.00
J.WALKER black	8.00	J.WALKER Green	12.00	J.WALKER Gold	15.00
HAIG CLUB	12.00	MAKERS MARK	12.00	JACK -DANIELS	8.00

Otras referencias consultar precio.

### 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 1888	19.00	SYLVAIN calvados	9.00	TORRES 10	6.00
LUIS FELIPE	20.00	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, Havanna3, Bacardi 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.

Otras referencias, consultar precio.

---

**ABRIMOS VIERNES Y SABADOS POR LA NOCHE PREVIA RESERVA**