






















Embutidos y quesos

Jamón o caña de lomo ibéricos de Guijuelo. (Bellota Ibéricos).		22,00
Tabla de jamón y caña de lomo ibéricos Guijuelo con queso curado.		24,00
Queso curado de oveja.		12,00
Pan con tomate, recomendado para acompañar los embutidos y quesos		3,00



Para comenzar

Raviolis de morcilla de León, bechamel y tomate.	  	11,00
Foie mi-cuit artesano con pan de pasas.	  	20,00
Manitas de cerdo con quicos y chipirones a la plancha. (2uds.)	    	10,00
Carpaccio de solomillo ibérico de Guijuelo con aliño suave y parmesano.	  	18,00
Ensalada de temporada. Consulte nuestra propuesta del momento.		12,00





Los clásicos

Patatas revolconas con pimentón de La Vera y torreznillos.	 	9,00
Puchero de judías blancas del Barco con sus sacramentos. (Medalla de oro en "Lo mejor de la gastronomía").	 	12,00

Guisos

Carrilleras de ibérico estofadas al Pedro Ximenez.	 	21,00
Callos, morro y pata.		15,00

Huevos

Huevos con jamón de cebo ibérico y patatas fritas.	 	16,00
Huevos rotos, setas y jamón, patatas panaderas y verduras de temporada.	 	16,00

Menú tradicional 37,00/persona.




Patatas revolconas. Judías del Barco. Huevos rotos. Lomo bajo de ternera.
Sorbete y postre de la casa. Pan y servicio. Agua y vino seleccionado (1/2 bot/pax).
 Menú para compartir. Se sirve a mesa completa para un mejor servicio.





Pan y servicio 1,50 - Pan sin gluten 2,80 (15 min.) - Café o infusión 2,00
 Cerveza 3,00 - Copa de vino 3,00 - Agua mineral 2,50 - Vermut 4,00 - Refrescos 2,50

IVA INCLUIDO 10%

La parrilla

Entrecote (Lomo bajo) de ternera de Ávila, patatas y pimientos.		22,00
Solomillo de ternera de Ávila, patatas y pimientos.		23,00
Lomo alto (Chuletón fileteado sin hueso), patatas y pimientos. (Recomendado para dos personas).		36,00

Al horno

Cabrito de la Sierra o Cordero lechal, asados al estilo tradicional. (Sólo por encargo y un mínimo de dos personas)		24,00
Cochinillo confitado (asado a baja temperatura con la piel crujiente).		23,00








La lonja

Lomos de bacalao al pilpil con tomate confitado.	 PESCADO	 CONTIENE GLUTEN	23,00			
Pescados según mercado. Consultar.	 PESCADO	 MOSTAZA	 HUEVOS	 CONTIENE GLUTEN	 DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	25,00

Menú degustación

Menú para ocasiones especiales seleccionado por nuestro cocinero.
Incluye: tres entradas, un pescado, una carne y dos postres.
Maridaje de vinos. Puede contener cualquier tipo de alérgeno. Consultar.
El menú se sirve a mesa completa para un mejor servicio.
65,00/persona.

Nuestros postres

Hojaldre templado de manzanas reinetas de Gredos, toffe y helado.	 CONTIENE GLUTEN	 LACTEOS	 FRUTOS DE CÁSCARA	6,00
Espuma de yogur griego con frutos rojos al vino tinto.	 LACTEOS	 DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	6,00	
Milhojas de mouse de chocolate.	 LACTEOS	 CONTIENE GLUTEN	 FRUTOS DE CÁSCARA	7,00
Queso curado con compota de higos del Tiétar.	 LACTEOS	 CONTIENE GLUTEN	8,00	
Sorbete de lima limón al cava.	 LACTEOS	 DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	5,00	
Otros postres. Consultar.				

Consulte las alergias con nuestro personal. Algunos platos se pueden modificar.



IVA INCLUIDO 10%