






















Embutidos y quesos

Jamón o caña de lomo ibéricos de bellota D.O. Guijuelo.	23,00€
Queso curado de oveja. 	12,00€
Jamón y caña de Lomo ibéricos de bellota D.O. Guijuelo con queso curado de oveja. 	24,00€
Pan con tomate. (Recomendado para acompañar los embutidos y quesos. 	3,00€

Para comenzar

Raviolis de morcilla de León, bechamel y tomate.   	12,00€
Foie mi-cuit artesano con pan de pasas.   	21,00€
Manitas de cerdo con quicos y chipirones a la plancha. (2uds.)     	12,00€
Carpaccio de solomillo ibérico Guijuelo, aliño suave y queso granna padano.   	19,00€
Ensalada de temporada. Consulte nuestra propuesta del momento.	12,00€

Los clásicos

Patatas revolconas con pimentón de La Vera y torreznillos.  	10,00€
Puchero de judías blancas del Barco con sus sacramentos.  	12,00€

(Medalla de oro en "Lo mejor de la gastronomía").

Guisos

Carrilleras de ibérico estofadas al Pedro Ximenez.  	22,00€
Callos, morro y pata.	17,00€

Huevos

Huevos con jamón de cebo ibérico y patatas fritas.  	16,00€
Huevos rotos, setas y jamón, patatas panaderas y verduras de temporada.  	17,00€

Menú tradicional 38,00€/persona.

Patatas revolconas. Judías del Barco. Huevos rotos.
Lomo bajo de ternera. Sorbete y postre de la casa.
Menú para compartir. No incluye bebidas. Se sirve a mesa completa para un mejor servicio.



CONTIENE GLUTEN

HUEVOS

LACTEOS

FRUTOS DE CÁSCARA




DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Pan y servicio 1,50 € - Pan sin gluten 2,80 € (10 min.) - Café o infusión 2,50 €


Cerveza 3,50 € - Copa de vino 3,50 € - 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.		23,00€
Solomillo de ternera de Ávila, patatas y pimientos.		24,00€
Lomo alto (Chuletón sin hueso fileteado), patatas y pimientos. (Recomendado para dos personas).		38,00€

Al horno

Cochinillo confitado (asado a baja temperatura con la piel crujiente).		24,00€
Otros asados por encargo. Consultar.		

La lonja

Lomos de bacalao al pilpil con tomate confitado.	 PESCADO	 CONTIENE GLUTEN	24,00€			
Pescados según mercado. Consultar.	 PESCADO	 MOSTAZA	 HUEVOS	 CONTIENE GLUTEN	 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	26,00€

Menú degustación

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

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	 DIÓXIDO 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	 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS		5,00€
Otros postres. Consultar.				

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



SOJA



PESCADO



MOLUSCOS



LACTEOS



HUEVOS



CONTIENE GLUTEN



FRUTOS DE CÁSCARA



CRUSTACEOS



CACAHUETES



APIO



ALTRAMUCES



GRANOS DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOSTAZA