




















Embutidos y quesos

Jamón o caña de lomo ibéricos de bellota.		25,00
Queso de oveja. 		12,00
Jamón y caña de Lomo ibéricos de bellota con queso de oveja. 		26,00
Pan con tomate. (Recomendado para acompañar los embutidos y quesos. 		3,00

Para comenzar

Raviolis de morcilla de León, bechamel, queso y tomate.   		14,00
Foie mi-cuit artesano con pan de pasas.   		23,00
Manitas de cerdo con quicos y chipirones a la plancha. (2uds.)   		13,00
Carpaccio de solomillo ibérico, aliño suave y queso curado.   		20,00
Ensalada de temporada. Consulte nuestra propuesta del momento.		12,00

Los clásicos

Patatas revolconas con pimentón de La Vera y torreznillos.  		11,00
Puchero de judías blancas del Barco con sus sacramentos.  		13,00
<i>(Medalla de oro en "Lo mejor de la gastronomía").</i>		

Guisos

Carrilleras de ibérico estofadas al Pedro Ximenez.  		22,00
Callos, morro y pata.		18,00

Huevos

Huevos con jamón de cebo ibérico y patatas fritas.  		16,00
Huevos rotos, setas y jamón, patatas panaderas y verduras de temporada.  		18,00




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.




Pan y servicio 1,60 - Pan sin gluten 2,90 (10 min.) - Café o infusión 2,60
Cerveza 3,60 - Copa de vino 3,60 - Agua mineral 2,50 - Vermut 4,00 - Refrescos 2,80

La parrilla

Entrecote (Lomo bajo) de ternera de Ávila, patatas y pimientos.		23,00
Solomillo de ternera de Ávila, patatas y pimientos.		25,00
Lomo alto (Chuletón sin hueso fileteado), patatas y pimientos.		40,00

(Recomendado para dos personas).

Al horno

Cochinillo confitado (asado a baja temperatura con la piel crujiente).		25,00
--	---	-------

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	 DIOXIDO 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.
 El menú se sirve a mesa completa para un mejor servicio.
 Previa reserva. 70,00/persona.

Nuestros postres

Hojaldre templado de manzanas reinetas de Gredos, toffe y helado.	 CONTIENE GLUTEN	 LACTEOS	 FRUTOS DE CÁSCARA	7,00
Espuma de yogur griego con frutos rojos al vino tinto.	 LACTEOS	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	6,00	
Milhojas de mouse de chocolate.	 LACTEOS	 CONTIENE GLUTEN	 FRUTOS DE CÁSCARA	8,00
Queso con membrillo, higos, uvas y nueces.	 LACTEOS	 CONTIENE GLUTEN	10,00	
Sorbete de lima limón.	 LACTEOS	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	6,00	
Otros postres. Consultar. Copa de vino dulce para el postre			5,00	

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

