

Embutidos Sierra de Gredos y quesos artesanos

Jamón o caña de lomo ibéricos de bellota de la Sierra de Gredos.	25,00
Queso semi curado de leche cruda de oveja El Buen Pastor de Oropesa.	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 parmesano y tomate.	15,00
Foie mi-cuit artesano con pan de pasas.	23,00
Manitas de cerdo con quicos y chipirones a la plancha. (2uds.)	14,00
Carpaccio de solomillo ibérico, aliño suave y queso curado.	20,00
Ensalada de temporada. Consulte nuestra propuesta del momento.	15,00

Los clásicos

Patatas revolconas con pimentón de La Vera y torreznillos.	12,00
Puchero de judías blancas del Barco con sus sacramentos. (Medalla de oro en "Lo mejor de la gastronomía")	14,00

Menú Tradicional

Patatas revolconas con pimentón de La Vera y torreznillos.

Puchero de judías blancas del Barco con sus sacramentos.

Huevos rotos con jamón, patatas y pimientos

Lomo bajo de ternera de Ávila a la parrilla.

Sorbete y Postre de la casa.

No incluye bebidas.

Se sirve a mesa completa para un mejor servicio. 40,00/persona

Si tiene usted alguna alergia consulte a nuestro personal.

Cerveza 3,60 Copa de vino 3,60 Agua mineral 2,50 Vermut 4,00 Refrescos 2,90

Guisos

Carrilleras de ibérico estofadas al Pedro Ximenez.	22,00
Callos, morro y pata al estilo tradicional con un toque picante.	20,00

Huevos

Huevos con jamón bérico y patatas fritas.	17,00
Huevos rotos, setas y jamón, patatas panaderas y verduras de temporada.	18,00

Pescados

Lomos de bacalao al pilpil con tomate confitado.	25,00
Pescados según mercado. Consultar.	28,00

Carnes a a parrilla

Entrecote (Lomo bajo) de ternera de Ávila, patatas y pimientos.	23,00
Solomillo de ternera de Ávila, patatas y pimientos.	26,00
Lomo alto (Chuletón sin hueso fileteado), patatas y pimientos. (Recomendado para dos personas).	42,00

Asados al horno

Cochinillo confitado (asado a baja temperatura con la piel crujiente).	27,00
Otros asados por encargo. Consultar.	

Menú Degustación

Menú para ocasiones especiales seleccionado por nuestro cocinero.

Incluye: tres entradas, un pescado, una carne y dos postres.

Bodega seleccionada.:

Vino espumoso, blanco, tinto y dulce.

El menú se sirve a mesa completa para un mejor servicio.

Previa reserva. 75,00 / persona.

Si tiene usted alguna alergia consulte a nuestro personal.

Pan y servicio 1, 70 Pan sin gluten 3, 50 (10 min.) Café o infusión 2, 60
