




## PARA EMPEZAR

<b>JAMÓN</b> ibérico de bellota Guijuelo	20.00	<b>JAMÓN</b> lb. de bellota Guijuelo y <b>QUESO</b> de leche cruda de oveja	22.00
		 	
<b>FOIE</b> Mi-cuit artesano con frutos rojos y brioche de frutos secos	18.00	<b>MANITAS</b> de cerdo con kikos y chipirones a la plancha	8.00
    		     	
<b>CARPACCIO</b> de solomillo Ibérico aliño suave y parmesano	16.00	<b>COCA</b> de boletus, cebolla caramelizada y queso Montenebro	8.00
   		 	
<b>ENSALADA</b> de temporada (consulte nuestra propuesta del momento)	12.00	<b>RAVIOLIS</b> de morcilla de León, bechamel, queso y tomate	9.00
        		   	
<b>HUEVOS</b> rotos, boletus y jamón	15.00	<b>CALLOS</b> , morro y pata	15.00
			

### Nuestra cocina tradicional

<b>PATATAS</b> revolconas con pimentón de La Vera y torreznillos	9.00
	
<b>PUCHERO</b> de JUDÍAS BLANCAS del Barco de Ávila (IGP) con sus sacramentos (Medalla de Oro en "Lo mejor de la Gastronomía 2011")	11.50
 	
<b>½ PUCHERO</b>	6.00

Menú **INFANTIL** 12.00  
SÓLO MEDIODIA

Menú **TEMPORADA** 28.00 p/p.  
El menú se servirá para todos los comensales  
de la mesa

Consulte nuestros platos  
fuera de carta

Tres platos y postre

Seleccionado por el cocinero  
en cada temporada

Avisenos si tiene usted  
Alguna alergia









Por 5.00 más incluye vino seleccionado,  
agua y café.

													
Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	F.Secos	Trigo	Huevos	Lactosa	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Sulfitos	Soja

Pan, servicio y aperitivo	1.50	Cerveza Mahou 1/3	2.50
Refrescos, zumos	2.50	Cerveza especial	3.50
Agua mineral	2.50	Vermut, Fino, Manzanilla	2.50

IVA INCLUIDO

## PLATO PRINCIPAL

<b>HUEVOS</b> camperos fritos, con jamón ibérico de Guijuelo y patatas	15.00
	
<b>BACALAO</b> al pilpil y tomate confitado	22.00
	
<b>PESCADOS</b> Según mercado	23.00
	
<b>SOLOMILLO</b> de ternera a la parrilla de piedras de carbón	22.00
	
<b>ENTRECOTE</b> de ternera de Ávila con patatas y pimientos	20.00
	
<b>LOMO ALTO</b> con patatas, pimientos y ensalada (para 2 personas)	35.00
	
<b>CARRILLERAS</b> de ibérico estofadas al Pedro Ximénez	17.00
	
<b>COCHINILLO</b> asado a baja temperatura	22.00
	
<b>PALETILLA</b> de cabrito lechal de la sierra asada al horno tradicional (Sólo por encargo. Mínimo 2 uds.)	24.00

Menú **DEGUSTACION** 45.00 p/p.

Menú **TRADICIONAL** 31.00 p/p.

### Seleccionado por el cocinero

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



Por 10.00 más incluye vino seleccionado,  
agua y café

**PATATAS** revolconas  
**HUEVOS** rotos con boletus  
**JUDIAS** blancas del Barco  
**LOMO DE TERNERA** de Ávila  
**SORBETE** mini  
**POSTRE** de la casa



Por 5.00 más incluye vino seleccionado,  
agua y café

**(Ambos menús se servirán para todos los comensales de la mesa)**

Por las **noches** abrimos **viernes y sábados** previa **reserva**

## POSTRES elaborados en nuestro obrador

**ESPUMA** de yogur griego con frutos rojos y reducción de vino tinto 6.00



**MILHOJAS** de mouse de chocolate blanco y negro 6.00



**HOJALDRE** templado de manzana reineta y crema de toffe 6.00



**ACIDULCE** Crema de choco-yogur, galleta de pistacho y maracuyá 6.00



**QUESO** de oveja, compota de higos del Tiétar y mermelada de tomate y lavanda 7.00



**SORBETE** de lima-limón al cava 4.50



## VINOS para el postre

LUSTAU P.X. (Copa) 4.00 JORGE ORDOÑEZ N°2 0.50L 25.00

TARIMA SPARKLING 12.00 CASTA DIVA MOSCATEL 0.50L. 27.00  
ESPUMOSO

JORGE ORDOÑEZ N°1 21.00 JORGE ORDOÑEZ N°3 0.50L. 55.00  
0.50L.

## CAFES e infusiones

**CAFÉ PRESTIGE** (Medalla de oro, tueste natural 100%) 2.00

**INFUSIONES** (Pida nuestra cajita de infusiones y tés) 2.00



Altramuces Apio Cacahuets Crustáceos F.Secos Trigo Huevos Lactosa Moluscos Mostaza Pescado Sésamo Sulfitos Soja

IVA INCLUIDO

## **GIN & TONIC** RECOMENDADOS

SMUGGLER'S STRENGTH + SCHWEPPEES + DOBLE CITRICO	6.00
TANQUERAY RANGPUR + VICHY CATALAN +TRIPLE CÍTRICO	8.00
BOMBAY SAPPIRE + NORDIC BLUE +NARANJA Y CANELA	9.00
HENDRICKS + FEVER TREE +PEPINO	10.00
BROOCKMANS + NORDIC MIST+FRUTOS ROJOS	11.00
MARTIN'S MILLERS + SCHWEPPEES ED.LIM.+LIMA	11.00
G VINE + 1724+UVAS	12.00

### **WHISKEY MALTA Y OTROS**

MACALLAN AMBER	15.00	GLENFIDICH 12	12.00
KNOCKANDO	12.00	JOHNNIE W. GOLD	10.00
WOODFORD RES. BOURBON	11.00	DALWHINNIE 15	15.00

### **RON ESPECIAL**

MATUSALEM 15	14.00	BRUGAL XV	9.00
ZACAPA 23	15.00	DIPLOMATICO 12	12.00
PYRAT	11.00	BARCELÓ IMPERIAL	8.00

### **BRANDY / COGNAC**

PEINADO	11.00	ARMAGNAC S.VIVANT	8.00
CARDENAL MENDOZA	9.00	LUIS FELIPE	18.00
REMY MARTIN	10.00	HENNESSY	12.00

### **COMBINADOS**

WHISKEY JB, y similar	5.00	RON Brugal, y similar	5.00
GIN&TONIC Beefeater	5.00	VODKA Absolut y similar	5.00