








































ENTRANTES

	Revuelto de morcilla de Candeleda con habas.		8.90
	Sopa castellana.	 	8,90
	Judías del barco Km 0		8.90
	Tempura de verduras con salsa de soja	 	9.50
	Patatas revolconas Km 0		7.50
	Milhojas de queso de Monte enebro y mermelada de tomate Km 0		9.50
	Migas veratas con panceta de cerdo ibérico y huevo Km 0	 	8,90
	Tabla de ibéricos		12,90
	Tabla de quesos de Ávila.		12,50
	Surtido de croquetas		8.50
	▪ Jamón	  	
	▪ queso y membrillo	  	
	▪ verduras y queso de Candeleda.	  	
	▪ Boletus	  	
	▪ Pollo	  	
	Tabla de patatas.	  	7,50






ENSALADAS

	Ensalada de ahumados con vinagreta de pulpo.		9.00
	Ensalada mediterránea		8.00
	Ensalada dos vertientes de Gredos	 	9.00

Todos los platos que figuran en esta carta están elaborados con aceite de oliva.



SEGUNDOS PLATOS

Presas de cerdo ibérico con salsa de frutos rojos.		13.50
Costillas de cerdo a la barbacoa.		10.50
Muslo de gallo de corral al horno.		13.50
Chuletón de ternera de Gredos. Km 0 . Al peso.		3 € (100 g.)
Filete de ternera con huevo y patatas		9.00
Solomillo de ternera con salsa de pimienta.		19.50
Lomo con huevo frito (con patatas fritas o Revolconas)		7.50
Magret de pato con membrillo y salsa de naranja y foie.		13,50
Pechuga rellena con niscalos y queso ahumado		12,50

NUESTRAS HAMBURGUESAS

Hamburguesa completa. Km 0	   	7.80
Hamburguesa de pollo con bacon y cebolla	   	7.80

Con huevo y patatas fritas.

PESCADOS

Bacalao gratinado con pisto.	 	13.50
Trucha al horno con boletus.		12.50









VEGETAL







Pastel gratinado de verduras y queso. 8,90

MENÚ DE TEMPORADA (PRIMERO, SEGUNDO Y POSTRE)

PRIMER PLATO: A elegir:

- Sopa castellana.   
- Patatas revolconas. **Km 0**
- Croquetas variadas  
- Ensalada dos vertientes   

SEGUNDO PLATO: A elegir:

- Costillas de cerdo a la barbacoa
- Pastel gratinado de verduras y queso.  
- Pehuga rellena con níscalos y queso ahumado. 
- Trucha con boletus 

PVP 14,50 € IVA incluido

*Bebidas no incluidas en el menú
Los menús son individuales, no pudiendo compartirse.*

MENÚ DE DEGUSTACIÓN (INCLUIDO, DOS PLATOS , POSTRE ó CAFÉ)

PRIMER PLATO:

Degustación de algunos de nuestros platos:



Milhojas de queso de Monte Enebro, migas veratas y ensalada dos vertientes.



SEGUNDO PLATO: A elegir:

Muslo de Gallo de corral con patatas panaderas

Magret de pato con membrillo y salsa de naranja y foie













































Bacalao gratinado con pisto  

De postre:

Degustación de algunos de nuestros postres.








PVP 25€ IVA incluido

PIZZAS EN HORNO DE PIEDRA (PARA TOMAR O LLEVAR) Km. 0

	Margarita.(tomate, mozzarella y orégano)  	9.00
	Carbonara (mozzarella, champiñones, bacon)  	9.50
	Cuatro quesos (mozzarella, 4 clases de queso y orégano)  	10.00
	Vegetal (calabacín, calabaza, tomate natural y puerro)  	9.50
	Mediterránea (tomate natural, pimiento, atún y aceitunas negras)  	9.50
	Pollo al curry   	9.50
	Jamón y queso (mozzarella y jamón cocido)  	9.50
	Especial de la Galana (cebolla caramelizada, espinacas y queso azul)   	9.50
	De la sierra (con morcilla y huevo).    	9.50
	De Boletus edulis  	10,00
	Boloñesa (tomate, mozzarella, carne picada y orégano)  	9.50
	De pera, nueces y queso de cabra   	9.50
	Hawaiana (jamón york y piña)  	9.00
	De calabacín y queso de cabra  	9.50
	De Jamón ibérico  	11.50
	De pollo y salsa barbacoa  	10,00

Ingrediente extra o variaciones sobre la carta, incremento de 1 € sobre el precio.

POSTRES

Tiramisú		4.80
Pastel de chocolate blanco con limón		4.80
Espuma de yogur con frutos rojos		4.80
Coulant de chocolate.		4.80
Dulce de manzana y crema		4.80
Flan de queso con piñones		4.80
Tarta de calabaza y nueces		4.80
Surtido de postres de la Galana (para 2 personas)		8.50

PARA ACOMPAÑAR al POSTRE, una copita de:

Vino de Oporto		2,00€
Pedro Ximénez		2,00€