












































ENTRANTES

Salmorejo con base de salmorejo remolacha.		9.90
Carpaccio de calabacín y tomate con paté de berenjenas y anacardos	 	9,90
Ensalada dos vertientes de Gredos	  	9.90
Revuelto de morcilla de Pablo Diaz con manzana y piñones	 	9,50
 Tempura de verduras con salsa de soja		12.50
Patatas revolconas	Km 0	8.50
Milhojas de queso de Monte enebro y mermelada de tomate	Km 0  	12.50
Judías del Barco.		9,50
Tabla de ibéricos		14,90
Media tabla de ibéricos		8,50
Tabla de quesos de Ávila.	 	14,90
Media tabla de quesos		8,50
Surtido de croquetas		9.50
▪ Jamón	   	
▪ queso y membrillo	   	
▪ verduras y queso de Candeleda.	   	
▪ Boletus	   	
▪ Pollo	   	
Medio surtido de croquetas		5.90
Tabla de patatas.	   	8,50

*Todos los platos que figuran en esta carta están elaborados con aceite de oliva.
Solamente se servirán medias raciones de las que lo lleven dicho expresamente.*

SEGUNDOS PLATOS



Presas de cerdo ibérico con salsa de arándanos.		13.80
Costillas de cerdo a la barbacoa.		12.50
Medallones de pechuga de pollo con salsa de pimienta		12.50
Chuletón de ternera de Gredos. Km 0 . Al peso.		3 € (100 g.)
Filete de ternera con huevo y patatas		9.90
Solomillo de ternera.		19.50
Lomo con huevo frito (con patatas fritas o Revolconas)	 	8.90
Magret de pato con salsa de Pedro Ximenez		13,50

NUESTRAS HAMBURGUESAS

Hamburguesa completa. Km 0	   	8.90
Hamburguesa de pollo con bacon y cebolla	   	8.90

Con huevo y patatas fritas.

PESCADOS

Trucha a la plancha con cremoso de boletus.		13.50
Atún rojo a la plancha.	 	15,50
Calamares encebollados a baja temperatura.		14,50

VEGETAL



Carpaccio de calabacín y tomate con paté de berenjena y anacardos		10,90
---	---	-------

LOS MENÚS SE SERVIRÁN A MEDIODÍA HASTA LAS 16:00

MENÚ DE TEMPORADA (PRIMERO, SEGUNDO Y POSTRE) Mirar los alergenosen cada plato de la carta

PRIMER PLATO: A elegir:

- Salmorejo
- Patatas revolconas. **Km 0**
- Croquetas variadas
- Judías del Barco

SEGUNDO PLATO: A elegir:

- Costillas de cerdo a la barbacoa
- Filete de ternera.
- Trucha con cremoso de boletus y alga wakame
- Medallones de pollo con salsa de pimienta

P.V.P 15,80 € IVA incluido

Bebidas no incluidas en el menú

*Los menús son individuales, no pudiendo compartirse.
Puede ver los alergenosen cada plato individual de la carta*

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

PRIMER PLATO:

Degustación de algunos de nuestros platos:

Milhojas de queso de Monte Enebro, salmorejo y tempura

SEGUNDO PLATO: A elegir:

Atún rojo a la plancha

Presa de cerdo ibérico con salsa de arándanos

Carpaccio de calabacín y tomate con paté de berenjena y anacardos






























Magret de pato con salsa de Pedro Ximénez

De postre:Degustación de algunos de nuestros postres.

PVP 26,50€ IVA incluido

PIZZAS EN HORNO DE PIEDRA (PARA TOMAR O LLEVAR)






Km. 0

Margarita.(tomate, mozzarella y orégano)	 	9.50
Carbonara (mozzarella, champiñones, bacon)	 	9.50
Cuatro quesos (mozzarella, 4 clases de queso y orégano)	 	10.00
Vegetal (calabacín, calabaza, pimiento y puerro)	 	10.00
Mediterránea (tomate natural, pimiento, atún y aceitunas negras)	 	10.00
Jamón y queso (mozzarella y jamón cocido)	 	9.50
Especial de la Galana (cebolla caramelizada, espinacas y queso azul)	  	9.50
De Boletus edulis	 	10,00
Boloñesa	 	10.00
De pera, nueces y queso de cabra	  	10.00
De calabacín y queso de cabra	 	10.00
De Jamón ibérico	 	12.50
De pollo y salsa barbacoa	  	10,00

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

Extra de jamón ibérico, 3€ sobre el precio.

POSTRES

Sopa de chocolate blanco y fresas.		5.50
Flan de pino con gelatina de limón, caramelo de miel y piñones.		5,50
Sorbete de melón, ron e hierbabuena.		4.50
Mousse de citricos.		5,50
Melocotón de tarta de queso.		5,50
Coulant de chocolate.		5,50

PARA ACOMPAÑAR al POSTRE, una copita de:

Vino de Oporto		2,50€
Pedro Ximénez		2,50€

NUESTROS VINOS

RIOJAS

- *Viña Alcorta crianza* 14.50
- *Azpilicueta crianza* 15.70
- *Marques de Cáceres* 15.25
- *Ramón Bilbao, crianza* 15.50
- *Navajas joven.* 7.80

RIBERA DE DUERO

- *Protos* 15.70
- *Prado Rey* 11.80
- *Melior* 15.70
- *Pesquera* 28,60

TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

- *Yllera crianza* 16.50
- *Lagar de Robla Premium.* 9.50
- *Calixto Osiris Crianza (Salamanca)* 10,50€

VINOS DE ÁVILA

- *Toros de Guisando (Syrah 2009)* 14,30
- *Garganta organista. Poco Rosa* 11,50 €

























BLANCOS:

- *Alva mater (verdejo)* 7.15
- *Rioja Diamante (semidulce)* 8.60
- *Século Godello* 8.50
- *4 Rayas (verdejo)* 9.50

ROSADOS

- *Lambrusco.* 7.20
- *Cigales Viña Picota* 7.20
- *Cigales Conde de Ansúrez* 7.50

BOCADILLOS

JAMÓN IBÉRICO con tomate natural		5,50€
TORTILLA FRANCESA	 	3.80€
TORTILLA FRANCESA (con queso,atún, chorizo o jamón)	 	4.60€
PEPITO DE TERNERA		5.50€
HAMBURGUESA "La Galana"	   	5.50€
GALLEGO (Lacón a la plancha con queso de tetilla)	  	4.80 €
LOMO EMPANADO CON LECHUGA, TOMATE Y MAYONESESA	 	4.80 €
CINTA DE LOMO CON TOMATE		4.50€
SANDWICH MIXTO o VEGETAL	   	3.50€
QUESO	  	4,50€
LOMO, SALCHICHÓN O CHORIZO IBÉRICOS		4.95€

Infusiones1,75 €

- Rooibos con canela y naranja. (Rooibos, trozos de canela, naranja, cáscara de naranja y flor de azahar).
- Rooibos coco-chocolate (Rooibos, chocolate negro, chocolate blanco, trozos de cacao, copos de coco.)
- Rooibos Estrella de Oriente (Rooibos, trozos de manzana, trozos de canela, cilantro, anís estrellado, naranja, cardamomo, `pimienta rosa y clavo.)
- Té negro con chocolate y coco.
- Té rojo con naranja y limón.
- Frutas del bosque (Manzana, hibisco, bayas de sauco, frambuesas, arándanos, moras, fresas)
- Té rojo galleta festiva.
- Té verde menta moruno
- Té verde.
- Té rojo
- Manzanilla
- Poleo
- Anís estrellado
- Tila.