




























ENTRANTES




Migas veratas con panceta de cerdo ibérico y huevo. Km 0	 	9,90
Revuelto de morcilla de Pablo Diaz con manzana y piñones Km 0	 	10,50
 Tempura de verduras con salsa de soja	 	12,50
Patatas revolconas Km 0		9,00
Milhojas de queso de Monte enebro y mermelada de tomate Km 0		13.50
Judías del Barco. Km 0		10,50
Tabla de ibéricos Km 0		14,90
Media tabla de ibéricos Km 0		8,50
Tabla de quesos de Ávila. Km 0		14,90
Media tabla de quesos Km 0		8,50
Surtido de croquetas		10,50
▪ Jamón	  	
▪ queso y membrillo	  	
▪ verduras y queso de Candeleda.	  	
▪ Boletus	  	
▪ Pollo	  	
Medio surtido de croquetas		7,00
Tabla de patatas.	  	9,00

ENSALADAS

Ensalada dos vertientes de Gredos	 	9,90
-----------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

*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

Carrilleras de cerdo iberico. Km 0		14,80
Costillas de cerdo a la barbacoa. Km 0		12,50
Chuletón de ternera de Gredos. Km 0 . Al peso.		4 € (100 g.)
Filete de ternera con huevo y patatas Km 0		11,50
Solomillo de ternera. Km 0		23,00
Lomo con huevo frito (con patatas fritas o Revolconas) Km 0		9,50
Magret de pato con salsa de Pedro Ximénez y uvas.		14,50

NUESTRAS HAMBURGUESAS

Hamburguesa completa. Km 0	   	9,90
Hamburguesa de pollo con bacon y cebolla	   	9,90

Con huevo y patatas fritas.

PESCADOS

Bacalao gratinado con alioli y pisto		14,50
Trucha con salsa cremosa de boletus.		13,50

VEGETAL



Albóndigas de lentejas con salsa picante de zanahorias		11,50
--------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	-------

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

PRIMER PLATO: A elegir:

- Ensalada dos vertientes de Gredos
- Patatas revolconas. **Km 0**
- Croquetas variadas
- Judías del Barco **Km 0**

SEGUNDO PLATO: A elegir:

- Costillas de cerdo a la barbacoa **Km 0**
- Filete de ternera. **Km 0**
- Trucha a la plancha con salsa cremosa de boletus
- Albóndigas de lentejas con salsa picante de zanahorias

P.V.P 17,50 € IVA incluido

Bebidas no incluidas en el menú

*Los menús son individuales, no pudiendo compartirse.
Puede ver los alergenos en 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, migas y ensalada dos vertientes

SEGUNDO PLATO: A elegir:

Bacalao.

Carrilleras de cerdo ibérico **Km 0**

Albóndigas de lentejas con salsa picante de zanahorias

Medallones de pollo con salsa de pimienta

De postre: Degustación de algunos de nuestros postres.

PVP 28,00€ IVA incluido

POSTRES

Galamanzana. Tarta de manzana en diferentes texturas Km 0		5,90
Esfera de cuajada con membrillo. Km 0		5,90
Tarta de calabaza y nueces. Km 0		5,90
Arroz con leche tostado		5,90
Tarta cremosa de queso		5,90
Coulant de chocolate.		5,90

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)* 15,50
- *Telúrico* 10,00
- *El Marciano* 16,00

BLANCOS:

- *Rioja Diamante (semidulce)* 8.60
- *Século Godello* 8.50
- *4 Rayas (verdejo)* 9.50
- *Gorgorito (verdejo)* 12.90

ROSADOS

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

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.