

Unos entrantes para compartir:

Chacinas de la Sierra de Gredos y de Guijuelo:

Jamón ibérico de bellota reserva cortado a cuchillo 28€

Fuente de surtidos ibéricos 24€

Fuente de lomo ibérico de bellota 26€

Queso curado de oveja (reserva) 12€

de los campos de Castilla

Nuestro foie de pato (micuit) 20€

con chutney de tomates verdes y manzana

Boletus Edulis de los pinares de la Sierra de Gredos revueltos con huevos 17€

Croquetas de la casa

de jamón de la serranía de Ávila y huevo duro 15€

Crujiente de morcilla y piñones 15€

sobre una cama de compota de manzana reineta

Ensalada templada de boletus marinados y vieiras sobre rúcula selvática y vinagreta de avellanas 18€

Pulpo a la parrilla sobre patatas revolconas y verduritas salteadas al dente 24€

Mollejitas de ternera 18€

Guisadas con pimentón de la Vera al aroma de Jerez

Chipirones tibios con cebolla confitada en agridulce de aceto balsámico 18€

con brotes tiernos, endivias y tomatitos cereza

*Nuestras sardinas de la casa con un suave escabeche tradicional, o ahumadas en tosta...17€
(pueden ser mitad y mitad)*

Ensaladas de:

*-Ensalada de queso de cabra Monte Enebro y fresco escabechado, tomate confitado
con salsa de frambuesa a la pimienta verde 17€*

- Ensalada Mixta tradicional 7,00€

-Escalivada con ventresca, anchoas y alcachofas marinadas con vinagre de Módena y romero 17 €

Cucharadas de tradición....

Menestra de verduras de temporada con lascas de jamón serrano 9,00

Sopa Castellana. la típica sopa de ajo, con trocitos de jamón y huevo escalfado 7,00 €

Judías del Barco de Ávila guisadas con chorizo y oreja del gorrino 8,50 €

Patatas revolconas con torreznos. machacadas con pimentón ahumado de Candeleda 8,50 €

Sopa de fideos del cocido 6,00 €

IVA incluido

Los más frescos de la mar:

Rodaballo asado 26 €

Sobre una cama patatas violetas y salsa de vinagreta de almejas

Cocochas de bacalao 24 €

Fritas a la romana ó en Salsa Verde

Rape al horno con hongos y piñones 26 €

Napado con salsa americana

Bacalao al Pill - Pill 22 €

Confitado en aceite de oliva virgen y un toque de ajo en láminas

Lomo de bacalao confitado y braseado 22 €

En el horno sobre una crema de hortalizas especiadas

De los pastos, granjas y cotos de Ávila:

Chuletón de ternera de Ávila (Al peso) 39 €/Kg

A la parrilla con guarnición clásica

Chuletón de carne roja de Ávila. (Al peso) 56 €/Kg

Cochinillo asado al estilo clásico. 26€

Al horno paciente

Chuletillas de cordero lechal 23€

A la parrilla con guarnición clásica

Pierna ó paletilla de cordero lechal asada 28€

A la manera tradicional con patatas panadera

Solomillo de ternera de Ávila 27€

A la parrilla con guarnición clásica

Entrecot de ternera avileña 26€

A la parrilla con guarnición clásica

Perdiz estofada ó en escabeche antiguo 24€

Según manda la tradición, los santos cánones y las modas de siempre

Solomillo de Ibérico a la brasa 18€

Glaseado con salsa española aromatizada con boletus y en reducción de vino El Sequé y Oporto

Rabo de toro estofado al vino tinto 25€

Al estilo taurino con gratinado de patatas de la Moraña

Magret de pato con reducción de Ribera y compota de calabaza 19€