

Lo que nos está rondando.

Hace ya varios años que abrimos este establecimiento y aquí seguimos bailando el mismo baile.

Como siempre en nuestro esfuerzo por mejorar día a día e innovar, siempre adaptándonos a las estaciones y los gustos de nuestros clientes hemos versionado esta **carta de Temporada.**



hotel - restaurante



PARA PICOTEAR ANTES DE COMENZAR...



- **Croquetas caseras** de nuestro Obrador
- Cigarritos de **Queso Monte Enebro** con chutney de Chantarellas.
- **Pañuelitos de Langostino** con reducción De soja y verdejo
- Milhoja de **Foie y Mango**, con pan de pasas.
- **Ensalada de Lomo de olla**, Quesos de Ávila, Frutos secos y reducción de remolacha.
- **Ensalada de Vieras** con Jamón de Pato, Vinagreta de frambuesa y foie Mi Cuit.

ARROCES...



- **Arroz Trufado con escalope de Foie**, dorado en reducción de vino de pasas "Pedro Ximénez".
- **Arroz negro con Pulpo** y ali-oli de Azafrán

PRIMER ENVITE...



- **Crema fría de temporada**
- **Migas del Pastor**, con Chantarellas.
- **Revolconas Siglo XXI** – Patatas emulsionadas, con sublime torrezno sobre huevo trufado y chip de Yuca.
- **Mollejas de Cordero**, guisadas en reducción de Vino de Pitarra.

DE LA MAR...



- **Bacalao en Tempura de Cerveza Tostada**, con pisto de nuestra Huerta.
- **Lubina rellena** de meloso de boletus y berenjenas escalibadas con miel y cominos
- **Atún rojo y dos sésamos**, papada de Ibérico y tartar de Tomate.

DE LA TIERRA...



- **Cochinillo** en su asado Castellano, deshuesado y con su piel Crujiente.
- **Paletilla de Lechal** en su asado tradicional con hamburguesa de Patata
- **Chuletón de Ternera Avileña** (+1.000 gr.) Idóneo para Compartir, para 2 personas Con abundante Patata panadera y Piquillo
- **Solomillo de Ternera Avileña** con reducción de Pedro Ximénez, y Pastel de patata

UN DULCE RECUERDO FINAL



- **Torrija a la plancha** con Toffee y helado de pistacho
- **Brownie de chocolate** con nueces y helado de vainilla
- **Contraste de Frutas de temporada** Con Sorbete de limón
- **Tarta Casera** de Nuestra Escuela

VINOS DULCES PARA ACOMPAÑAR / COPA



- Pedro Ximénez Romate DO Jerez
- Príncipe de Viana Chardonnay DO Navarra



Menú Infantil



Plato a elegir

Chispitas de Pollo con Croquetas y Patatas Fritas

ó

Macarrones en Boloñesa con Ternera

Postre a elegir

Yogurt, Fruta de Temporada,

Copa de Helado, de Fresa, Chocolate, Vainilla

Menú entre Amigos

2 personas

Solo disponible en Cenas



Compartiendo al Centro de Mesa...

- Ensalada de Lomo de Olla y Queso tierno Elvira García
- Croquetitas de Jamón ibérico
- Huevos Rotos cremosos con Jamón
- Bocaditos de Pescado, en Tempura y mezclum
- Lomo de Ternera laminado a la Brasa, con patatuelas y aceite de cebollino.

Surtido de **Postres variados**

Menú a mesa completa

Incluye Agua, Pan

Vino Tinto Don Juan del Águila