

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.

**“En el año el Otoño es un sosiego
y es la más suave de las estaciones
en ella se perdonan los perdones
y renace el anhelo solariego.”**



hotel - restaurante



PARA PICOTEAR ANTES DE COMENZAR...



- **Higos con Queso de Cabra Elvira García y Jamón Ibérico** Dehesa de Extremadura **8,00€**
- **Croquetas de Jamón** de cremosa besamel ligada a mano. **8,00€**
- **Croquetas de Arenque**, tradición del Puerto. **9,00€**
- Rollings de **Queso Monte Enebro** con chutney de Chantarellas. **9,00€**
- **Pañuelitos de Langostino** envueltos en papada con alioli suave . **12,00€**
- Milhoja de **Foie y Mango**, con pan de pasas. **16,00€**
- **Ensalada de Lomo de olla**, Quesos de Ávila Frutos secos y reducción de remolacha. **10,50€**
- **Ensalada de Vieras** con Jamón de Pato, Vinagreta de frambuesa y foie Mi Cuit. **16,00€**
- **Ensalada de Cecina de León y Burrata**. **9,90€**

PRIMER ENVITE...



- **Crema de Boletus** con escalope de Foie y crujiente de Jamón. **6,90€**

- **Migas del Pastor**, con Chantarellas. **5,90€**

- **Revolconas Siglo XXI** – Patatas emulsionadas, con sublime torrezno sobre huevo trufado y chip de Yuca. **6,90€**

- **Judías del Barco de Ávila**, con sacramento de Col, Papada de Ibérico y su guindilla. **7,90€**

- **Mollejas de Cordero**, guisadas en reducción de Vino de Pitarra. **10,50€**

ARROCES...

- **Arroz Trufado con escalope de Foie**, dorado en reducción de vino de pasas “Pedro Ximénez”. **16,00€**

- **Arroz negro con Pulpo** y ali-oli de Azafrán **14,00€**

DE LA MAR...



- **Bacalao en Tempura de Cerveza Tostada**, con pisto de nuestra Huerta. **12,00€**
- **Rodaballo al Horno** con setas de Cardo y ajetes tiernos. **14,00€**
- **Atún rojo y dos sésamos**, papada de Ibérico y tartar de Tomate. **16,00€**

DE LA TIERRA...

- **Rabo de Toro estofado** y deshuesado, en salsa de Vino de Cebreros. **14,00€**
- **Cochinillo** en su asado Castellano, deshuesado y con su piel Crujiente. **18,00€**
- **Paletilla de Lechal** en su asado tradicional con hamburguesa de Patata **22,00€**
- **Chuletón de Ternera Avileña** (+1.000 gr.)
Idóneo para Compartir, para 2 personas con abundante Patata panadera y Piquillo confitado **25,00€**
- **Solomillo de Ternera Avileña** con reducción de Pedro Ximénez, y Pastel de patata **22,00€**



UN DULCE RECUERDO FINAL

- **Torrija a la plancha** con Toffee y helado de pistacho **5,00€**
- **Tiramisú en estratos**, con mascarpone y Amaretto, **4,00€**
- **Tarta Tatin de Manzana** y Helado de Vainilla **5,00€**
- **Mousse de Queso fresco** con frutos rojos **4,00€**

VINOS DULCES PARA ACOMPAÑAR / COPA

- Pedro Ximénez Romate DO Jerez **1,90€**
- Príncipe de Viana Chardonnay DO Navarra **2,20€**



hotel - restaurante - escuela





Menú Pueblo y Viña

Solo disponible en Cenas

Entrantes a elegir:

- Ensalada de Cecina, Queso Fresco y reducción de Frambuesa.
- Crema de Temporada con su crujiente.
- Samosas crujientes de Morcilla y Pera.

Segundos a elegir:

- Bacalao en Tempura de Cerveza Tostada
- Entrecote de Ternera Avileña, con patatitas.
- Cochifrito, con suave Majada de Ajo y Perejil

Dúo de Postres de Nuestra Casa

25€

Incluye Vino Blanco Albillo o Vino Tinto Tierra de Cebreros

Agua y Pan

Menú a mesa completa



Menú Infantil

Plato a elegir

Chispitas de Pollo con Croquetas
y Patatas Fritas

Macarrones en Boloñesa con Ternera

Selección de Postres

Yogurt, Fruta de Temporada,
Copa de Helado, de Fresa, Chocolate,
Vainilla

12€



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**

19,90€ por persona

Menú a mesa completa

Incluye Agua, Pan

Vino Tinto Don Juan del Águila