

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Horario:

Desayunos: desde apertura hasta las 12:30 horas

Meriendas: de 16:30 a 19:30 horas

CAFÉ O INFUSIÓN



Tostada con A.O.V.E y tomate		3.40€
Tostada de mermelada y mantequilla (fresa o melocotón)		3.40€
Bizcocho casero de manzana, limón o chocolate		3.40€
Napolitana de chocolate o Croissant		3.40€
Croissant con mermelada y mantequilla (natural o a la plancha)		3.70€
Gofre con chocolate, nata y fresas		6.95€
Tosta de jamón ibérico con A.O.V.E. y tomate		6.20€
Tortitas con nata (chocolate, fresa o caramelo)		1 ud 4.90€ - 2 uds 6.20€
(Suplemento cambio por Nutella 1€)		
Tosta de queso fresco de cabra Elvira García		
con finas lonchas de pavo, tomate rosa y nueces		7.90€
Tosta de aguacate con queso fresco de cabra y tomatitos Cherry		7.90€
Tosta de pan de semillas, salmorejo cordobés, aguacate y salmón marinado		7.90€
Bol de yogur artesano con frutas naturales y cereales		6.00€
Sándwich de jamón cocido y queso gouda con pan brioche		6.00€
Variado de frutas preparadas		6.95€



Zumo de naranja natural <i>pequeño</i>	(supl.) 1.70€
Zumo de naranja natural <i>grande</i>	(supl.) 2.50€

* Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.30€ en terraza

** Todos los desayunos y meriendas sin gluten conllevan un suplemento de 1.00€

***El precio de la comida fuera de combo de desayunos y meriendas se descuenta 1.00€

****Cola cao y Nesquik lleva suplemento de 0.30€ y chocolate a la taza 0.45€

PARA PICAR

Patatas Sofraga tres salsas <i>brava, ali oli, Dijon y miel</i>		9.40€
Patatas revolconas con torreznos		12.95€
Bikini de pan brioche trufado de finas láminas de jamón cocido extra y queso tierno	 	12.95€
Mollete de Avileño asado con mayonesa de chiles chipotles, pepinillos, confitura de tomate pomodori, rúcula y queso semicurado	     	13.95€
Brioche tostado con mantequilla de hierbas provenzales con salmón ahumado, <i>guacamole, crema agria y huevas de trucha</i>	  	14.95€
Flautín XL de calamar nacional a la andaluza con mahonesa de Kimchi	   	13.95€
Hamburguesa de pollo 150 grs <i>crema dulce, queso brie y salsa de champiñones</i>	      	12.95€
Hamburguesa de ternera Avileña 200grs con pan brioche artesano, panceta ibérica, queso cheddar curado y salsa al whisky.	   	13.95€
Hamburguesa premium de solomillo de ternera Avileña y secreto ibérico 150 grs, queso tierno, cebolla caramelizada, pepinillo, rúcula y salsa dulce	   	14.95€
Hamburguesa vegana de soja texturizada con pan aldeano, confitura de piquillo, cebolla caramelizada y rúcula	 	12.95€
Mollete de antequerano relleno de rabo de toro desmigado, queso de tetilla y rúcula	  	13.95€

PARA LOS MAS PEQUES

Pizza artesana de queso mozzarella y jamón cocido extra	 	12.95€
Hamburguesa de ternera, bacon y queso cheddar con patatas fritas.	 	12.95€
Croquetas de jamón 6 un con patatas fritas	  	10.90€
Fingers caseros de pollo salsa de Dijon y patatas fritas	   	14.95€

* Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.55€ en terraza

**Estos platos se sirven desde las 12:30 de la mañana a cierre cocina (consulte a su camarero)

ENTRANTES

Judías de riñón <i>del Barco de Ávila con matanza de Cerdo Ibérico</i>	10.95€
Nido de croquetas 	
Boletus y trufa, jamón ibérico y gambas al ajillo	16.95€
Huevos de campo con patatas y jamón ibérico de cebo 	17.95€
Turrón de foie 	
Con mermelada artesana de frambuesas y pan de nueces y pasas	17.40€
La anti-ensaladilla de atún rojo de almadraba 	
con huevo frito y gambas cristal	19.40€
Tartar de atún rojo (thunnus thynnus) 	
a la francesa con tostas de aceite	21.95€
Calamar de potera a la andaluza 	
con mahonesa de kimchi	22.95€
Mollejas de cordero lechal	
salteadas con ajos tiernos	27.00€
Anchoas "00" de "CasaSantoña" 	
con carpaccio de tomate y tostas de aceite	22.95€
Tabla de quesos Barraqueños y de La Adrada 	
selección de quesos de nuestros valles acompañados de	
confitura artesana del sur de Ávila y membrillo de Santa Teresa	22.95€
Jamón ibérico de cebo de campo 100GrS 	
con tostas de aceite, tomate natural y AOVE	19.95€
Jamón ibérico de bellota D.O Guijuelo 100GrS	
con tostas de aceite, tomate natural y AOVE 	26.95€
Lomito de presa Ibérica de bellota	
D.O. Guijuelo acompañado de tomate natural y tostas de pan 	23.40€
Colmenillas a la crema de foie-gras y huevo a baja temperatura 	19.40€

Servicio de pan 1.00€

* Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.55€ en terraza.

** Los platos de esta página se sirven en horario de restaurante (consulte a su camarero).

DEL HUERTO

- Ensalada de tomate premium  
ventresca de atún y encurtidos del terreno 18.95€
- Ensalada de queso Montenebro   
con cebolla caramelizada, cecina de Astorga, nueces y vinagreta de membrillo de Santa Teresa 17.95€
- Ensalada clásica   
cogollos, tomate Adora, aguacate, espárragos, atún, aceitunas aliñadas, huevo, maíz y cebolla morada 15.95€
- Salteado de verduras y hongos de temporada  18.40€

ARROZ Y PASTA

- Arroz de Calasparra con verduritas y setas 18.40€
- Llanda de arroz con gamba roja, puntilla de calamar y alga codium     21.95€
- Risotto de boletus con foie de pato  18.40€
- Arroz en llanda con lomo bajo de ternera Avileña a la brasa  26.95€
- Canelones de carrillera ibérica   
crema de parmesano y trufa 23.40€

DEL MAR

- Cocochas de bacalao al pilpil  
patatinos confitados al romero y huevo poché 23.95€
- Lomo alto de bacalao a la brasa con salsa vizcaína    22.95€
- Tataki de atún rojo de almadraba      
alga wakame, mahonesa de chipotle y yema curada 24.95€

Servicio de pan 1.00€

* Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.55€ en terraza.

** Los platos de esta página se sirven en horario de restaurante (consulte a su camarero).

CARNES

Steak tartar	    	
<i>de solomillo de ternera Avileña ecológica</i>		21.40€
Paletilla de cordero lechal asada al modo tradicional		30.40€
Cochinillo lechal asado con patatas confitadas		27.40€
Chuletón de ternera Avileña a la brasa 700 grs. aprox.		29.40€
Chuletón de vaca "premium" nacional a la brasa.		75€/kg
Chuletón de Buey Nacional a la brasa. 45/60 días maduración		125€/kg
Entrecot de ternera Ávileña a la brasa		24.40€
Solomillo de ternera Avileña a la brasa		
con setas confitadas, salsa de Oporto y foie		26.95€
Chuletillas de cordero lechal		
<i>con patata panadera y aceite de parrilla</i>		26.40€
Picaña de vaca "super extra" a la brasa, maduración de 40 días		27.40€
Presa ibérica de bellota	 	
<i>con patatas asadas al limón, duxelle de champiñones y jamón ibérico</i>		24.40€

* Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.55€ en terraza

** Los platos de esta página se sirven en horario de restaurante (consulte a su camarero).

POSTRES CASEROS

Tarta fina de hojaldre, crema pastelera y manzana reineta acompañada de helado de galleta belga	   	7.40€
Tarta de queso con confitura artesana de frutos rojos	 	7.40€
Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla	   	7.40€
Tarta de la abuela de galleta con salsa de chocolate caliente	   	6.95€
Coulant de chocolate, con núcleo de pistacho y sopa de chocolate blanco	   	7.40€
Tiramisú	   	6.95 €
Helado de crema de orujo	   	6.95€
Crema de maracuyá con espuma de chocolate blanco		6.95€
Ensalada de frutas naturales		6.95€
Copa de helado <i>chocolate, vainilla, galleta belga o mandarina</i>	   	5.95€

* Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.55€ en terraza

** Los postres se sirven desde las 11 de la mañana a cierre cocina (consulte a su camarero)

CAFÉS & CHOCOLATES & INFUSIONES

Espresso, cortado o con leche	2.30€
Café espresso doble	2.60€
Capuccino <i>café con leche cremada y cacao en polvo</i>	2.70€
Café bombón <i>café espresso sobre leche condensada</i>	3.10€
Latte caramelo <i>café con caramelo, nata y leche cremada</i>	3.50€
Latte nutella <i>café, Nutella, nata, leche cremada y cacao</i>	3.75€
Café vienés <i>café con azúcar y nata montada</i>	3.50€
Carajillo <i>café con brandy quemado</i>	5.00€
Irlandés <i>café doble, azúcar, whisky y nata montada</i>	6.40€
Escocés <i>café whisky quemado, nata y helado de vainilla</i>	6.90€
Sofruga <i>café con helado de crema de orujo y nata</i>	5.50€
Chocolate a la taza	2.75€
Colacao o Nesquik	2.60€

Infusiones 2.30€

Wake up breakfast *té negro*

Té rojo imperial *té rojo Pu-erth, té verde y aromas*

Té verde sencha cereza *té verde y cereza*

Té verde jazmín *té verde, jazmín y aromas*

Té blanco *té blanco Pai Mu Tan, bajo en teína*

Roiboos african cup *roiboos y aromas, sin teína*

Alexandra *frutos rojos del bosque deshidratados e hibisco, sin teína*

Tila, manzanilla o menta

* Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.30 € en terraza

VINOS POR COPAS

VINOS BLANCOS

Viña Calera Verdejo D.O. Rueda	3.30€
Cabra Loca Verdejo Arévalo	3.30€
Marqués de Vizhoja Albariño	3.30€
Mara Martín Godello D.O. Monterrei	3.60€
234 Chardonnay D.O. Somontano	3.70€
Marieta Albariño semiseco D.O. Rías Baixas	3.70€
Satinela semidulce D.O.P. Rioja	3.65€

VINOS ROSADOS

Traslascuentas Rosado D.O. Ribera del Duero	4.20€
---	-------

VINOS FRIZZANTES & ESPUMOSOS & GENEROSOS

Mía Moscato Espumoso Semidulce	3.60€
Yllera 5,5 Verdejo Semidulce	3.70€
Marieta Semiseco Albariño D.O. Rias Baixas	3.70€
Satinla Semidulce D.O.P Rioja	3.65€
Benjamín Brut Reserva Segura Viudas D.O. Cava	9.50€
Manzanilla La Guita Generoso Palomino	3.70€
Fino Tío Pepe Generoso Palomino	4.10€
Conde de la Cortina Dulce Pedro Ximénez	3.80€
Málaga Virgen Dulce Pedro Ximénez	3.90€
Gewürztraminer dulce Bo. Enate D.O. Somontano	6.00€
Tokaji Château Dereszla Aszú 5 Puttonyos Hungría	9.65€

*Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.30 € en terraza

VINOS TINTOS

Cebreros D.O.P Garnacha D.O. Cebreros	4.10€
Enate Cabernet-Merlot D.O.Somontano	3.65€
Arienzo Crianza D.O.Rioja	3.60€
Navajas Crianza D.O.Rioja	3.60€
Muga Crianza D.O.Rioja	6.00€
Valdubón Roble D.O. Ribera del Duero	3.60€
Baden Numen Roble D.O. Ribera del Duero	3.60€
Valdubón Crianza D.O. Ribera del Duero	4.20€
Baden Numen Crianza D.O. Ribera del Duero	4.85€
Emilio Moro D.O. Ribera del Duero	6.10€

VERMUT

Martini Rojo	4.20€
Martini Blanco	4.20€
Yzaguirre Rojo	4.20€
Yzaguirre Blanco	4.20€
Petroni Rojo	6.10€
Petroni Blanco	6.10€
Lacuesta reserva	6.60€

* Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.30 € en terraza

CERVEZAS

Mahou 5 Estrellas <i>Barril</i>	Caña 3.00€ / Copa 3.70€/ ½ 4.40€
Mahou 5 Estrellas Radler <i>Barril</i>	Caña 3.00€ / Copa 3.70€/ ½ 4.40€
Mahou Tostada 0,0 <i>Barril</i>	Caña 3.00€ / Copa 3.70€/ ½ 4.40€
Mahou Maestra <i>Barril</i>	Caña 3.10€ / Copa 3.80€/ ½ 4.50€
Mahou 5 Estrellas 33 <i>cl</i>	3.90€
Mahou Mixta 33 <i>cl</i>	3.90€
1906 Estrella Galicia 33 <i>cl</i>	4.10€
San Miguel 0,0 33 <i>cl</i>	3.90€
Mahou 5 Estrellas Radler 33 <i>cl</i>	3.90€
Mahou 5 Estrellas Sin Gluten 33 <i>cl</i>	4.30€
Mahou IPA 33 <i>cl</i>	4.50€
Mahou 0,0 Tostada 33 <i>cl</i>	4.10€
Mahou Maestra 33 <i>cl</i>	4.10€
Mahou Barrica Original 33 <i>cl</i>	4.90€
Alhambra Especial 33 <i>cl</i>	3.90€
Alhambra Reserva 1925 33 <i>cl</i>	4.40€
Alhambra Reserva Roja 33 <i>cl</i>	4.50€
Raíz Cuadrada Artesana Abulense 33 <i>cl</i>	4.80€

ZUMOS & REFRESCOS

Zumo de naranja natural <i>pequeño</i>	2.65€
Zumo de naranja natural <i>grande</i>	3.90€
Zumo de melocotón, piña o tomate	3.50€
Mosto <i>blanco</i>	3.50€
Refresco Coca Cola, Fanta limón o Fanta naranja	3.50€

* Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.30 € en terraza

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS



Cereales que contienen gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados



Crustáceos y productos a base de crustáceos



Huevos y productos a base de huevos



Pescado y productos a base de pescado



Cacahuets y productos a base de cacahuets



Soja y productos a base de soja



Leche y sus derivados, incluida la lactosa



Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados



Apio y productos derivados



Mostaza y productos derivados



Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos



Altramuces y productos derivados de altramuces



Moluscos y productos a base de moluscos