

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Horario:

Desayunos: desde apertura hasta las 12:30 horas

Meriendas: de 17:00 a 20:00 horas

CAFÉ O INFUSIÓN +

| | |
|--|--------------------------|
| Tostada con A.O.V.E, tomate o mermelada y mantequilla, bizcocho casero de manzana, limón o chocolate, napolitana de chocolate o pincho de tortilla | 3.20€ |
| Croissant <i>con mermelada y mantequilla (natural o a la plancha)</i> | 3.50€ |
| Tosta de jamón con A.O.V.E. y tomate | 5.40€ |
| Tortitas con nata, chocolate, fresa o caramelo <i>Suplemento cambio por Nutella 0.60€</i> | 1 ud 4.10€ - 2 uds 5.40€ |



| | |
|--|---------------|
| Zumo de naranja natural <i>pequeño</i> | (supl.) 1.60€ |
| Zumo de naranja natural <i>grande</i> | (supl.) 2.30€ |

DULCES & SALADOS

| | |
|---|--------------------------|
| Tostada con mermelada y mantequilla, aceite de oliva virgen extra o tomate | 2.20€ |
| Napolitana de chocolate o bizcocho casero de manzana, limón o chocolate | 2.20€ |
| Croissant con mermelada y mantequilla <i>(natural o a la plancha)</i> | 2.50€ |
| Tortitas <i>con nata, chocolate, fresa o caramelo</i> <i>Suplemento cambio por Nutella 0.60€</i> | 1 ud 3.20€ / 2 uds 5.00€ |
| Tosta de jamón con A.O.V.E. y tomate | 5.00€ |
| Tosta de semillas de queso fresco <i>con finas lonchas de pavo, tomate rosa y nueces</i> | 8.90€ |
| Tosta de semillas de aguacate <i>con queso fresco de cabra y tomatitos cherry</i> | 8.90€ |

* 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€

PARA PICAR

Patatas Sofraga tres salsas *brava, ali oli, Dijon y miel*  8.95€

Patatas revolconas con torreznos h
12.95€

Croquetones de marisco con salmorejo cordobés  13.10€

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, *guacamole, crema agria y huevas de trucha*  14.95€

Flautín XL de calamar nacional a la andaluza con *mahonesa de Kimchi*  13.95€

Hamburguesa de pollo 150 grs  12.95€
crema dulce, queso brie y salsa de champiñones

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 11 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> | | 9.95€ |
| Nido de croquetas |  | |
| <i>Boletus y trufa, jamón ibérico y gambas al ajillo</i> | | 15.95€ |
| Huevos de campo con patatas y jamón ibérico de cebo |  | 17.95€ |
| Turrón de foie |  | |
| <i>Con mermelada artesana de frambuesas y pan de nueces y pasas</i> | | 16.40€ |
| La anti-ensaladilla de atún rojo de almadraba |  | |
| <i>con huevo frito y gambas cristal</i> | | 19.40€ |
| Tartar de atún rojo (thunnus thynnus) |  | |
| <i>a la francesa con tostas de aceite</i> | | 21.95€ |
| Calamar de potera a la andaluza |  | |
| <i>con mahonesa de kimchi</i> | | 22.95€ |
| Mollejas de cordero lechal | | |
| <i>salteadas con ajos tiernos</i> | | 27.00€ |
| Anchoas "00" de "CasaSantoña" |  | |
| <i>con carpaccio de tomate y tostas de aceite</i> | | 21.95€ |
| Tabla de quesos Barraqueños y de La Adrada |  | |
| <i>selección de quesos de nuestros valles acompañados de confitura artesana del sur de Ávila y membrillo de Santa Teresa</i> | | 22.95€ |
| Nuestros ibéricos de bellota, lomo, salchichón y chorizo |  | |
| <i>con tostas de aceite, tomate rallado y AOVE</i> | | 19.95€ |
| Jamón ibérico de cebo de campo 100GrS |  | |
| <i>con tostas de aceite, tomate natural y AOVE</i> | | 19.95€ |
| Jamón ibérico de bellota D.O Guijuelo 100GrS | | |
| <i>con tostas de aceite, tomate natural y AOVE</i> |  | 26.95€ |

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).*

DEL HUERTO

- Ensalada de tomate premium  
ventresca de atún y encurtidos del terreno 17.95€
- Ensalada de queso Montenebro   
con cebolla caramelizada, cecina de Astorga, nueces y vinagreta de membrillo de Santa Teresa 16.95€
- Ensalada clásica   
cogollos, tomate Adora, aguacate, espárragos, atún, aceitunas aliñadas, huevo, maíz y cebolla morada 15.95€
- Parrillada de verduras ecológicas *con A.O.V.E picual* 15.95€

ARROZ Y PASTA

- Arroz de Calasparra con verduritas y setas 17.40€
- Arroz a banda con gamba de Huelva y ali oli de kimchi       21.95€
- Risotto de boletus con foie de pato   17.95€
- Arroz de chuleta 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 22.95€
- Lomo alto de bacalao a la brasa con salsa bilbaína   21.95€
- 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> | 20.40€ |
| Paletilla de cordero lechal asada al modo tradicional  | | 29.95€ |
| Cochinillo lechal asado con patatas confitadas  | | 26.95€ |
| Chuletón de ternera Avileña a la brasa 700 grs. aprox.  | | 29.40€ |
| Chuletón de vaca madurado  | <i>60 días, a la brasa 1 kg aprox.</i> | 65.40€ |
| Entrecot de ternera Ávileña a la brasa  | <i>Con patatas confitadas y pimientos de Padrón</i> | 23.40€ |
| Solomillo de ternera Avileña a la brasa  | <i>con salsa de vino tinto y verduras de temporada</i> | 24.95€ |
| Chuletillas de cordero lechal  | <i>con patata panadera y aceite de parrilla</i> | 26.40€ |
| Presa ibérica de bellota   | <i>con patatas asadas al limón, duxelle de champiñones y jamón ibérico</i> | 23.40€ |

* 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 canela |  | 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€ |
| Tiramisú |  | 6.95 € |
| Helado de crema de orujo |  | 6.95€ |
| Tarta de mango |  | 7.40€ |
| 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 | 2.20€ |
| Café espresso doble | 2.50€ |
| Capuccino <i>café con leche cremada y cacao en polvo</i> | 2.60€ |
| Café bombón <i>café espresso sobre leche condensada</i> | 2.90€ |
| Latte caramelo <i>café con caramelo, nata y leche cremada</i> | 3.30€ |
| Latte nutella <i>café, Nutella, nata, leche cremada y cacao</i> | 3.65€ |
| Café vienés <i>café con azúcar y nata montada</i> | 3.30€ |
| Carajillo <i>café con brandy quemado</i> | 4.50€ |
| Irlandés <i>café doble, azúcar, whisky y nata montada</i> | 6.10€ |
| Escocés <i>café whisky quemado, nata y helado de vainilla</i> | 6.50€ |
| Sofraga <i>café con helado de crema de orujo y nata</i> | 4.90€ |
| Chocolate a la taza | 2.65€ |
| Colacao o Nesquik | 2.50€ |

Infusiones 2.20€

- 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 | 3.20€ |
| Cabra Loca Verdejo Arévalo | 3.25€ |
| Marqués de Vizhoja Albariño | 3.20€ |
| Mara Martín Godello D.O. Monterrei | 3.50€ |
| 234 Chardonnay D.O. Somontano | 3.60€ |
| Marieta Albariño semiseco D.O. Rías Baixas | 3.60€ |
| Satinela semidulce D.O.P. Rioja | 3.55€ |

VINOS ROSADOS

| | |
|---|-------|
| Traslascuentas Rosado D.O. Ribera del Duero | 4.10€ |
|---|-------|

VINOS FRIZZANTES & ESPUMOSOS & GENEROSOS

| | |
|--|-------|
| Mía Moscato Espumoso Semidulce | 3.50€ |
| Yllera 5,5 Verdejo Semidulce | 3.60€ |
| V22 Verdejo Semidulce Arévalo | 3.30€ |
| Benjamín Brut Reserva Segura Viudas D.O. Cava | 7.50€ |
| Manzanilla La Guita Generoso Palomino | 3.60€ |
| Fino Tío Pepe Generoso Palomino | 4.00€ |
| Conde de la Cortina Dulce Pedro Ximénez | 3.70€ |
| Málaga Virgen Dulce Pedro Ximénez | 3.80€ |
| Gewürztraminer dulce <i>Bo. Enate D.O. Somontano</i> | 5.90€ |
| Tokaji Château Dereszla Aszú 5 Puttonyos Hungría | 9.30€ |

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

VINOS TINTOS

| | |
|---|-------|
| Sursum Corda Joven Garnacha D.O. Cebreros | 3.30€ |
| Cebreros D.O.P Garnacha D.O. Cebreros | 4.10€ |
| Enate Cabernet-Merlot D.O.Somontano | 3.60€ |
| Arienzo Crianza D.O.Rioja | 3.40€ |
| Navajas Crianza D.O.Rioja | 3.50€ |
| Muga Crianza D.O.Rioja | 6.00€ |
| Valdubón Roble D.O. Ribera del Duero | 3.50€ |
| Baden Numen Roble D.O. Ribera del Duero | 3.50€ |
| Valdubón Crianza D.O. Ribera del Duero | 4.10€ |
| Baden Numen Crianza D.O. Ribera del Duero | 4.75€ |
| 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€ |

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

CERVEZAS

| | |
|---|----------------------------------|
| Mahou 5 Estrellas <i>Barril</i> | Caña 2.90€ / Copa 3.60€/ ½ 4.30€ |
| Mahou 5 Estrellas Radler <i>Barril</i> | Caña 2.90€ / Copa 3.60€/ ½ 4.30€ |
| Mahou Tostada 0,0 <i>Barril</i> | Caña 2.90€ / Copa 3.60€/ ½ 4.30€ |
| Mahou Maestra <i>Barril</i> | Caña 3.00€ / Copa 3.70€/ ½ 4.40€ |
| Mahou 5 Estrellas 33 <i>cl</i> | 3.75€ |
| Mahou Mixta 33 <i>cl</i> | 3.75€ |
| 1906 Estrella Galicia 33 <i>cl</i> | 4.00€ |
| San Miguel 0,0 33 <i>cl</i> | 3.75€ |
| Mahou 5 Estrellas Radler 33 <i>cl</i> | 3.75€ |
| Mahou 5 Estrellas Sin Gluten 33 <i>cl</i> | 4.20€ |
| Mahou IPA 33 <i>cl</i> | 4.30€ |
| Mahou 0,0 Tostada 33 <i>cl</i> | 4.00€ |
| Mahou Maestra 33 <i>cl</i> | 4.00€ |
| Mahou Barrica Original 33 <i>cl</i> | 4.90€ |
| Alhambra Especial 33 <i>cl</i> | 3.75€ |
| Alhambra Reserva 1925 33 <i>cl</i> | 4.30€ |
| Alhambra Reserva Roja 33 <i>cl</i> | 4.30€ |
| Raíz Cuadrada <i>Artesana Abulense</i> 33 <i>cl</i> | 4.80€ |

ZUMOS & REFRESCOS

| | |
|--|-------|
| Zumo de naranja natural <i>pequeño</i> | 2.55€ |
| Zumo de naranja natural <i>grande</i> | 3.75€ |
| Zumo de melocotón, piña o tomate | 3.40€ |
| Mosto <i>blanco</i> | 3.40€ |
| Refresco <i>Coca Cola, Fanta limón o Fanta naranja</i> | 3.40€ |

* 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, alféncigos, 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