

Nuestro picoteo



- Ensalada de ventresca con vinagreta de tomate y frutos rojos €.....13,50
- Ensalada de pollo crujiente, vinagreta de bacon y queso de cabra dorado.....15,50
- Ensalada de brotes, con crujiente de ricota bacon y espinacas €14,50
- Tomate con ventresca y parmesano €14,90
- Patatas revolconas con torreznitos de cerdo ibérico €11,90
- Judías del Barco de Ávila €12,50
- Jamón ibérico (100%).....24,00
- Croquetas artesanas de jamón ibérico11,90
- Croquetas caseras de carabinero y cigala15,50
- Huevos estrellados con jamón Ibérico €16,90
- Huevos rotos con secreto de cerdo ibérico dulce y picante18,90
- Fingers de pollo con salsa de miel y mostaza15,50
- Tempura de verduras con salsa de soja10,50
- Chipirones a la andaluza €13,90
- Chipirones gratinados con mahonesa oriental €14,90
- Pulpo a la brasa con revolconas y mahonesa de chipotle €24,50

Nuestra Parrilla de carbón



- Secreto de cerdo ibérico con salsa de boletus €18,50
- Costilla de cerdo asada a la barbacoa €22,50
- Cochinillo cuchifrito con ajito y vinagre de Jerez €23,50
- Chuletillas de lechal con patata al infierno y chip de ajo €24,50
- Entrecot de Avileño con patata asada al ajo €22,50
- Chuletón de Avileño con patata asada al ajo €28,00
- Solomillo Avileño con patata asada al ajo €28,00

Pescados



- Taquitos de bacalao rebozado con pisto16,80
- Dorada a la bilbaína €16,80
- Bacalao confitado con reineta y vinagreta de piñones y jamón €22,80
- Suprema de lubina con culis de carabinero €22,80
- Tacos de merluza rebozada con mayonesa oriental €22,80
- Corvina a la plancha con crema de boniato y tomate con albahaca €22,80

Nuestros helados artesanos

- Turrón suprema tradicional (Helado de turrón de Jijona artesano con miel de abejas)4,90
- Nata con piñones (Cremoso helado de nata con piñones caramelizados)4,90
- Helado de Brownie (Exquisito chocolate con veteado de sirope de chocolate y trocitos de bizcocho brownie)4,90
- Mantecado (Crema de helado con culis de café) €4,90
- Helado de yogur con frutos rojos.....4,90

Postres

- Brownie de chocolate con helado de vainilla6,50
- Creppes rellenos de crema de avellanas5,50
- Tarta de la casa5,50
- Sorbete de limón al cava5,50
- Sorbete de limón5,00
- Cremoso de queso con mermelada de frambuesa5,50
- Bizcocho casero con natillas y frambuesa5,50
- Leche frita con naranja natural miel y chocolate5,50



Menús

Primeros. Comunes para todos los menús

- Ensalada con queso de cabra con vinagreta de piñones y jamón €
- Tomate y ventresca con lascas de parmesano €
- Ensalada de ventresca con vinagreta de frutos rojos y pistacho €
- Espárragos blancos con ahumados €
- Gazpacho (en temporada) €
- Patatas revolconas con torreznitos €
- Sopa castellana con jamón ibérico y huevo escalfado €
- Judías del Barco estofadas con panceta y chorizo €
- Pasta al wok con salteado de verduras y salsa de soja
- Tallarines al queso Valdeón con nueces y pasas
- Arroz cremoso de boletus y puerro crujiente €
- Risotto de trigueros y bacón al queso Valdeón €
- Arroz cremoso de carabineros €

Segundos

Menú del Día

A elegir entre:

- Filete de ternera de Ávila con patatas €
- Albóndigas caseras de ternera Avileña €
- Pollo asado a las finas hierbas €
- Calamares a la andaluza con ensalada €
- Taquitos de bacalao rebozado con pisto

Postre a elegir entre:

- Natillas
- Helado €
- Fruta de temporada €



de lunes a jueves y viernes a medio día

VINO Y AGUA INCLUIDOS **16,80€**

Menú Puerta del Alcázar

A elegir entre:

- Secreto de cerdo ibérico con salsa de boletus €
- Entrecot de ternera Avileña (300 gr. Aprox) con patatas y verduras asadas €
- Cochinillo cuchifrito al ajillo con vinagre de Jerez €
- Chuletillas de pierna de cordero lechal con ajito dorado €
- Dorada a la Bilbaína con patata asada €

Postre a elegir entre:

- Leche frita con naranja natural miel y chocolate
- Bizcocho casero con natillas y frambuesa
- Helado

VINO Y AGUA INCLUIDOS **23,80€**



Menú Degustación Abulense

(Para compartir dos personas)

Para empezar

- Judías de El Barco de Ávila estofadas con panceta y chorizo €
- Patatas revolconas con torreznitos €
- Sopa castellana con huevo escalfado y jamón ibérico
- A continuación
- Chuletón de Avileño (700 gr. aprox.) con patata asada al ajo y laurel €

Para terminar

- Yemas de Ávila

Postre y agua incluido. Otras bebidas excluidas

VINO Y AGUA INCLUIDOS dos personas **50 €**

Menú del Chef

A elegir entre:

- Escalopines de ternera Avileña con salsa de frutos del bosque €
- Ternera Avileña guisada a la sidra del Pomar de Gredos €
- Solomillo de cerdo con salsa de queso Valdeón €
- Filete de gallo a la Andaluza con ensalada y piquillo asado

Postre a elegir entre:

- Mousse de chocolate con baño de natillas
- Flan casero de huevo €
- Helado €

VINO Y AGUA INCLUIDOS **21,80€**

Menú de la Tierra

A elegir entre:

- Chuletón de ternera Avileña (450 gr aprox.) con patatas y verduras asadas* €
- Chuletillas de cordero lechal con patatas y verduras asadas €
- Suprema de lubina con culis de carabinero €
- Bacalao confitado con reineta y vinagreta de piñones y jamón €

Postre a elegir entre:

- Tarta de tres chocolates
- Helado de mantecado con culis de café €
- Arroz con leche €

VINO Y AGUA INCLUIDOS **27,80€**

* con Chuletón de ternera Avileña (700 gr aprox.)

33,80€

* con Solomillo de ternera Avileña

* con Corvina a la plancha con crema de boniato y tomate con albahaca



Menú Infantil

Para empezar elegir entre

- Pasta con tomate
- Arroz con tomate €

Para terminar

- Helado

A continuación a elegir entre

- Hamburguesas con patatas fritas €
- Alitas y muslos de pollo frito €
- Lomo adobado con patatas fritas €
- Nuggets de pollo con patatas fritas €
- Escalope de pollo con patatas fritas €

VINO Y AGUA INCLUIDOS **12,00€**

Nuestro picoteo



- Ensalada de la tierra 10,00
- Ensalada de ventresca con vinagreta de tomate y frutos rojos 13,50
- Ensalada de pollo crujiente, vinagreta de bacon y queso de cabra dorado 15,50
- Ensalada de brotes tiernos con crujiente de ricota, bacon y espinaca 14,50
- Tomate con ventresca y parmesano 14,90
- Patatas revolconas con torreznitos de cerdo ibérico 11,50
- Judías del Barco de Ávila 12,50
- Patatas bravas (caseras) 9,50
- Patatas fritas con varias salsas (caseras) 9,50
- Jamón ibérico (100%) 24,00
- Croquetas artesanas de jamón ibérico 11,90
- Croquetas caseras de carabino y cigala 15,50
- Huevos estrellados con jamón Ibérico 16,90
- Huevos rotos con secreto de cerdo ibérico dulce y picante 18,90
- Nuggets de pollo crujiente con salsa barbacoa 8,50
- Alitas de pollo a la barbacoa 12,90
- Fingers de pollo con salsa de miel y mostaza 15,50
- Tempura de verduritas con salsa de soja 10,50
- Calamares a la andaluza 12,80
- Chipirones a la andaluza 13,90
- Chipirones gratinados con mahonesa oriental 14,90
- Pulpo a la brasa con revolconas y mahonesa de chipotle 24,50

Nuestra parrilla de carbón



- Secreto de cerdo ibérico con salsa de boletus 22,50
- Costillas de cerdo asado a la barbacoa 18,80
- Cochinillo cuchifrito con ajito y vinagre de Jerez 23,50
- Chuletillas de lechal con patata al infierno y chip de ajo 24,80
- Entrecot de Avileño con patata asada al ajo 22,80
- Chuletón de Avileño con patata asada al ajo 28,00
- Solomillo Avileño con patata asada al ajo 28,00

Pescados



- Taquitos de bacalao rebozado con pisto 16,80
- Dorada a la bilbaína 16,80
- Bacalao confitado con reineta y vinagreta de piñones y jamón 22,80
- Suprema de lubina con culis de carabino 22,80
- Tacos de merluza rebozada con mayonesa oriental 22,80
- Corvina a la plancha con crema de boniato y tomate con albahaca

Sandwiches



- **Sandwich mixto.** Jamón y queso 7,90
- **Sandwich vegetal.** Bonito, espárrago, huevo, lechuga, tomate y mayonesa) 8,90
- **Sandwich mixto con huevo.** Jamón, queso, huevo plancha) 8,90
- **Sandwich Puerta del Alcázar.** Crema de queso de cabra, bacon, jamón Ibérico, cebolla caramelizada, jamón york, huevo a la plancha y mezcla de lechugas) 13,90
- **Sandwich mixto con huevo + vegetal.** 13,90

Burguer



- **Cheese Burguer.** 250 gr. de ternera avileña, doble de queso cheddar, mezcla de lechugas y tomate) 11,90
- **Barbacoa Burguer.** 250 gr. de ternera avileña, cebolla dorada, mezcla de lechugas, queso philadelphia, huevo y salsa barbacoa) 13,90
- **Hamburguesa Valdeón.** 250 gr. carne de solomillo Avileño, queso Valdeón fundido, cebolla caramelizada, alioli, mezcla de brotes tiernos y ketchup casero) 14,90
- **Hamburguesa de cerdo ibérico.** 250 gr. carne de secreto de cerdo ibérico con queso cheddar ahumado, cebolla encurtida, wakame y mahonesa de wasabi 14,90

Nuestras tostas



- Tosta de solomillo de cerdo con manzana y queso de cabra 9,90
- Tosta de ahumados con queso gratinado y tomate natural 9,90
- Tosta de pollo crujiente con mezcla de lechugas, tomate y mahonesa de eneldo 9,90
- Tosta de ternera avileña con soja y mahonesa de wasabi 9,90
- Tosta de secreto de cerdo ibérico con cebolla caramelizada 10,90
- Tosta de jamón Ibérico con tomate natural 10,90

Nuestros helados artesanos

- Turrón suprema tradicional (Helado de turrón de Jijona artesano con miel de abejas) 4,90
- Nata con piñones (Cremoso helado de nata con piñones caramelizados) 4,90
- Helado de Brownie (Exquisito chocolate con veteado de sirope de chocolate y trocitos de bizcocho brownie) 4,90
- Mantecado (Crema de helado con culis de café) 4,90
- Helado de yogur con frutos rojos 4,90

Postres

- Brownie de chocolate con helado de vainilla 6,50
- Creppes rellenos de crema de avellanas 5,50
- Tarta de la casa 5,50
- Sorbete de limón al cava 5,50
- Sorbete de limón 5,00
- Cremoso de queso con mermelada de frambuesa 5,50
- Bizcocho casero con natillas y frambuesa 5,50
- Leche frita con naranja natural miel y chocolate 5,50

Carta de Vinos

VINOS ESPUMOSOS NACIONALES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAVA

- CASTELL D´ORDALL ROSADO O BLANCO 11,50

VINOS BLANCOS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIAS BAIXAS

- MARTÍN CODAX (Albariño) 21,50

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RUEDA

- CHAPIRETE SELECCIÓN (Verdejo) 15,50
- PALACIO DE BORNOS (Verdejo) 15,50
- MARQUÉS DE RISCAL (Verdejo) 16,50

DENOMINACIÓN DE ORIGEN VALDEORRAS

- O LUAR DO SIL Pago de los Capellanes (Godello) 21,50

VINOS ROSADOS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CIGALES

- SALVUEROS (Tempranillo) 15,50

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIOJA

- MARQUÉS DE CÁCERES (Tempranillo y Garnacha) 17,50

LAMBRUSCO

- LAMBRUSCO 14,50

VINOS TINTOS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN ÁVILA

- PASO DE CEBRA Roble (Garnacha) 16,50
- URDIENSE 23,00

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO

- RAÚL CALVO (Tempranillo) 16,50
- PAGO DE LOS CAPELLANES Roble (Tempranillo) 24,50
- PAGO DE LOS CAPELLANES Crianza (Tempranillo) 32,50
- CELESTE Roble (Tempranillo) 17,50
- FIGUERO 4 18,50
- FIGUERO 12 27,50

CENAS

- VIÑA MAYOR Roble (Tempranillo) 17,50

- FINCA RESALSO (Emilio Moro) Roble (Tempranillo) 18,50

- EMILIO MORO Crianza (Tempranillo) 31,50

- CONDADO DE HAZA (Tempranillo) 27,50

- DEHESA DE LOS CANÓNIGOS Crianza (Tempranillo y Cabernet Sauvignon) 32,50

- TOMÁS POSTIGO Crianza (Tempranillo y Cabernet Sauvignon y Merlot) 39,00

- PESQUERA Crianza (Tempranillo) 31,50

- MATARROMERA Crianza (Tempranillo) 31,50

- PROTOS Roble (Tempranillo) 18,00

- PROTOS Crianza (Tempranillo) 31,50

- LA PLANTA (Arzuaga) Roble 19,50

- ARZUAGA Crianza (Tempranillo) 31,50

- LA PLANTA (Arzuaga) Roble 19,50

- ARZUAGA Crianza (Tempranillo) 31,50

- LA PLANTA (Arzuaga) Roble 19,50

- ARZUAGA Crianza (Tempranillo) 31,50

- LA PLANTA (Arzuaga) Roble 19,50

- ARZUAGA Crianza (Tempranillo) 31,50

- LA PLANTA (Arzuaga) Roble 19,50

- ARZUAGA Crianza (Tempranillo) 31,50

- LA PLANTA (Arzuaga) Roble 19,50

- ARZUAGA Crianza (Tempranillo) 31,50

- LA PLANTA (Arzuaga) Roble 19,50

- ARZUAGA Crianza (Tempranillo) 31,50

- LA PLANTA (Arzuaga) Roble 19,50

- ARZUAGA Crianza (Tempranillo) 31,50

- LA PLANTA (Arzuaga) Roble 19,50

- ARZUAGA Crianza (Tempranillo) 31,50

- LA PLANTA (Arzuaga) Roble 19,50

- ARZUAGA Crianza (Tempranillo) 31,50

- LA PLANTA (Arzuaga) Roble 19,50

- ARZUAGA Crianza (Tempranillo) 31,50

- LA PLANTA (Arzuaga) Roble 19,50

- ARZUAGA Crianza (Tempranillo) 31,50

- LA PLANTA (Arzuaga) Roble 19,50

- ARZUAGA Crianza (Tempranillo) 31,50

- LA PLANTA (Arzuaga) Roble 19,50

- ARZUAGA Crianza (Tempranillo) 31,50

- LA PLANTA (Arzuaga) Roble 19,50

- ARZUAGA Crianza (Tempranillo) 31,50

- LA PLANTA (Arzuaga) Roble 19,50

- ARZUAGA Crianza (Tempranillo) 31,50

- LA PLANTA (Arzuaga) Roble 19,50

- ARZUAGA Crianza (Tempranillo) 31,50

- LA PLANTA (Arzuaga) Roble 19,50

- ARZUAGA Crianza (Tempranillo) 31,50

- LA PLANTA (Arzuaga) Roble 19,50

- ARZUAGA Crianza (Tempranillo) 31,50

- LA PLANTA (Arzuaga) Roble 19,50

- ARZUAGA Crianza (Tempranillo) 31,50

- LA PLANTA (Arzuaga) Roble 19,50

- ARZUAGA Crianza (Tempranillo) 31,50



NUESTRO PICOTEO



- Ensalada de la tierra ③10,00
- Ensalada de ventresca con vinagreta de tomate y frutos rojos ③.13,50
- Ensalada de pollo crujiente,vinagreta de bacon y queso de cabra dorado.....15,50
- Ensalada de brotes tiernos con crujiente de ricota, bacon y espinaca14,50
- Tomate con ventresca y parmesano ③14,90
- Patatas revolconas con torreznitos de cerdo ibérico ③11,50
- Judías del Barco de Ávila ③12,50
- Patatas bravas (caseras) ③9,50
- Patatas fritas con varias salsas (caseras) ③9,50
- Jamón ibérico (100%) ③24,00
- Croquetas artesanas de jamón ibérico11,90
- Croquetas caseras de carabinero y cigala15,50
- Huevos estrellados con jamón Ibérico ③16,90
- Huevos rotos con secreto de cerdo ibérico dulce y picante18,90
- Nuggets de pollo crujiente con salsa barbacoa8,50
- Alitas de pollo a la barbacoa12,90
- Fingers de pollo con salsa de miel y mostaza15,50
- Tempura de verduritas con salsa de soja10,50
- Calamares a la andaluza ③12,80
- Chipirones a la andaluza ③13,90
- Chipirones gratinados con mahonesa oriental ③14,90
- Pulpo a la brasa con revolconas y mahonesa de chipotle ③24,50

NUESTRA PARRILLA DE CARBÓN



- Secreto de cerdo ibérico con salsa de boletus ③22,50
- Costillas de cerdo asado a la barbacoa ③18,80
- Cochinillo cuchifrito con ajito y vinagre de Jerez ③23,50
- Chuletillas de lechal con patata al infierno y chip de ajo ③24,80
- Entrecot de Avileño con patata asada al ajo ③22,80
- Chuletón de Avileño con patata asada al ajo ③28,00
- Solomillo Avileño con patata asada al ajo ③28,00

PESCADOS



- Taquitos de bacalao rebozado con pisto16,80
- Dorada a la bilbaína ③16,80
- Bacalao confitado con reineta y vinagreta de piñones y jamón ③22,80
- Suprema de lubina con culis de carabinero ③22,80
- Tacos de merluza rebozada con mayonesa oriental ③22,80
- Corvina a la plancha con crema de boniato y tomate con albahaca ③22,80

POSTRES

- Brownie de chocolate con helado de vainilla6,50
- Creppes rellenos de crema de avellanas5,50
- Tarta de la casa5,50
- Sorbete de limón al cava5,50
- Sorbete de limón5,00
- Cremoso de queso con mermelada de frambuesa5,50
- Bizcocho casero con natillas y frambuesa5,50
- Leche frita con naranja natural miel y chocolate5,50



Menús

Primeros. Comunes para todos los menús

- Ensalada con queso de cabra con vinagreta de piñones y jamón ③
- Tomate y ventresca con lascas de parmesano ③
- Ensalada de ventresca con vinagreta de frutos rojos y pistacho ③
- Espárragos blancos con ahumados ③
- Ensalada de brotes tiernos con crujiente de ricota bacon y espinaca
- Patatas revolconas con torreznitos ③
- Sopa castellana con jamón ibérico y huevo escalfado ③
- Judías del Barco estofadas con panceta y chorizo ③
- Pasta al wok con salteado de verduritas y salsa de soja
- Gazpacho (en temporada) ③

Segundos

Menú del Día

A elegir entre:

- Filete de ternera de Ávila con patatas ③
- Albóndigas caseras de ternera Avileña ③
- Pollo asado a las finas hierbas ③
- Calamares a la andaluza con ensalada ③

Postre a elegir entre:

- Natillas
- Helado ③
- Fruta de temporada ③

de lunes a jueves y viernes a medio día / no festivos y días a disposición de la empresa

AGUA / VINO

16,80€

Menú Puerta del Alcázar

A elegir entre:

- Secreto de cerdo ibérico con salsa de boletus ③
- Entrecot de ternera Avileña (300 gr. Aprox) con patatas y verduras asadas ③
- Cochinillo cuchifrito al ajillo con vinagre de Jerez ③
- Chuletillas de pierna de cordero lechal con ajito dorado ③
- Dorada a la Bilbaína con patata asada ③

Postre a elegir entre:

- Leche frita con naranja natural miel y chocolate
- Bizcocho casero con natillas y frambuesa
- Helado

AGUA / VINO

23,80€



Menú Degustación Abulense

(Para compartir dos personas)

Para empezar

- Judías de El Barco de Ávila estofadas con panceta y chorizo ③
- Patatas revolconas con torreznitos ③
- Sopa castellana con huevo escalfado y jamón ibérico
- A continuación
- Chuletón de Avileño (700 gr. aprox.) con patata asada al ajo y laurel ③

Para terminar

- Yemas de Ávila

Postre y agua incluido. Otras bebidas excluidas

dos personas 50 €

Comidas

- Tallarines al queso Valdeón con nueces y pasas
- Arroz cremoso de boletus y puerro crujiente ③
- Risotto de trigueros y bacón al queso Valdeón ③
- Arroz cremoso de carabineros ③

Menú del Chef

A elegir entre:

- Escalopines de ternera Avileña con salsa de frutos del bosque ③
- Ternera Avileña guisada a la sidra del Pomar de Gredos ③
- Solomillo de cerdo con salsa de queso Valdeón ③
- Filete de gallo a la Andaluza con ensalada y piquillo asado

Postre a elegir entre:

- Mousse de chocolate con baño de natillas
- Flan casero de huevo ③
- Helado ③

AGUA / VINO

21,80€

Menú de la Tierra

A elegir entre:

- Chuletón de ternera Avileña (450 gr aprox.) con patatas y verduras asadas* ③
- Chuletillas de cordero lechal con patatas y verduras asadas ③
- Suprema de lubina con culís de carabinero ③
- Bacalao confitado con reineta y vinagreta de piñones y jamón ③

Postre a elegir entre:

- Tarta de bizcocho nata y chocolate
- Helado de mantecado con culís de café ③
- Arroz con leche ③

AGUA / VINO

27,80€

* con Chuletón de ternera Avileña (700 gr aprox.)

* con Solomillo de ternera Avileña

* con Corvina a la plancha con crema de boniato y tomate con albahaca

33,80€



Menú Infantil

Para empezar elegir entre

- Pasta con tomate
- Arroz con tomate ③

Para terminar

- Helado

A continuación a elegir entre

- Hamburguesas con patatas fritas ③
- Alitas y muslos de pollo frito ③
- Lomo adobado con patatas fritas ③
- Nuggets de pollo con patatas fritas ③
- Escalope de pollo con patatas fritas ③

PRIMERA BEBIDA INCLUIDA

12,00 €