

ENGLISH



STARTERS:

Fuente de surtidos ibéricos.

Mix of Iberians 24,00 €

Fuente de jamón ibérico.

Iberian Ham 26, 00 €

Fuente de lomo ibérico.

Iberian loin 26,00 €

Espárragos naturales dos salsas

Seasonal white asparagus with mayonnaise and a vinaigrette sauce 8,50 €

Ensalada mixta.

Mix green salad 7,50 €

Revuelto de boletus edulis

Scrambled eggs with "Boletus Edulis" (mushrooms) 17,00 €

Pulpo a la parrilla con patata rota al pimentón

Grilled octopus with paprika flavoured potatoes 25,00 €

Mollejas de ternera.

Stewed Veal sweetbreads in a Light Sherry sauce 18,00 €

Ensalada tibia de chipirones con cebolla confitada.

Squid salad with honey glazed onions balsamic vinegar 18,00 €

Micuit foie- grass with chutney of green tomatoes 20,00 €

Ensalada de queso de cabra con tomate confitado y salsa de frambuesa a la pimienta v

Goat cheese salad with vinegar dressing of sweet tomato and raspberry sauce 18,00 €

Crujiente de morcilla con compota de manzana

Crispy black pudding with apple compote 15,00 €

Ensalada de boletus marinados y vieiras con vinagreta de avellanas

Scallops and "Boletus" mushrooms salad in a vinaigrette and hazelnut sauce 18,00 €

AVILA ´S TRADITIONAL HOT STARTERS

Judías del Barco con chorizo y oreja

Stewed white beans from Ávila with chorizo (spicy red sausage) and ears 8,50 €

Sopa castellana.

Castillian soup: soup made with garlic, ham, bread and poached egg 7,00 €

Menestra de verduras de temporada

Seasonal vegetables soup (hot) 9,00 €

Patatas revolconas.

Mashed red paprika potatoes with sliced cured pork belly 8,50 €

Revuelto de espárragos trigueros.
Scrambled eggs with green asparagus 8,50 €

Gazpacho tradicional
Gazpacho (andalusian cold soup vegetables) 7,00 €

MAIN COURSES :

FISH:

Rodaballo al horno con patata confitada y ajada
Baked turbot with glazed purple potatoes and clam vinaigrette sauce 26,00 €

Rape al horno con hongos y piñones
Angler fish in sauce of seafood with mushrooms and pinions 26,00 €

Bacalao al Pill-Pill
Cod loin in Pill-Pill comfit in olive oil 22,00 €

Bacalao confitado y braseado
Baked cod in the oven on a spiced vegetable cream 22,00 €

MEAT AND POULTRY

Chuletón de ternera de Ávila a la parrilla.
Grilled Avila's big veal chop (to weight) 42,00 €/Kg

Pierna de cordero lechal asada con guarnición.
Roasted leg or shoulder lamb with accompaniment 28,00 €

Cochinillo asado al estilo clásico.
Roasted piglet 26,00 €

Chuletillas de cordero.
Grilled lamb chops 23,00 €

Magret de pato con reducción de Ribera
Fillet of duck breast with a wine reduction 19,00 €

Solomillo de ternera a la parrilla.
Grilled sirloin veal 27,00 €

Entrecot a la parrilla.
Grilled fillet steak 26,00 €

Perdiz escabechada o estofada
Stewed or Pickled Partridge 25,00 €

Solomillo de ibérico con salsa al ron y nueces.
Iberian Pork Sirloin with rum sauce 19,00 €

Rabo de toro estofado al estilo taurino
Oxtail stew cooked taurino style 25,00 €

Portion of bread 1,60 €

Bon Appetite

DEUTSCH



VORSPEISEN :

Fuente de jamón ibérico.
Schinkenplatte (Iberischer Schinken) 26,00 €

Fuente de lomo ibérico.
Lendenwurstplatte (Iberische Lende) 26,00 €

Surtidos ibéricos.
Iberische Auswahlplatte 24,00 €

Espárragos con mayonesa y vinagreta
Spargel mit zwei verschiedener Saucen 8,50 €

Ensalada mixta.
Gemischter Salat 7,50 €

Pulpo a la parrilla con patata rota al pimentón y ajetes salteados
Gegrillter Tintenfisch mit kartoffeln, Paprika und gebratem, jungem Knoblauch 25,00 €

Revuelto de boletus edulis (pilz)
Rührei mit Steinpilz 17,00 €

Ensalada de queso de cabra con tomate confitado y salsa de frambuesa a la pimienta v
Ziegenkäse-Salat mit Essigsoße in Kandierten Tomaten und Himbeersosse mit grünem
Gewürzpfeffer 17,00 €

Ensalada tibia de chipirones con cebolla confitada.
Warmer Tintenfischsalat mit Kandierten Zwiebeln 18,00 €

Micuit foie- gras mit chutney de tomates verdes 20,00 €
Stopflebes in Blätterteig mit tomatenchutney

Crujiente de morcilla con compota de manzana
Blutwurstpastete im Brotmantel mit Apfelkompott 15,00 €

Mollejas de ternera guisadas al aroma de jerez
Kalbsbries mit Sherry gewürzt 18,00 €

GRUPPE 1º:

Gazpacho
kalte Gemüsesuppe (Sahne) 7,00 €

Menestra de verduras de temporada 9,00 €
Saisonaler Gemüseintopf

Sopa castellana. 7,00 €
Kastillische Brotsuppe (hiesige Knoblauchsuppe mit Brot, Serranoschirken und Ei)

Judías del Barco con chorizo y oreja.
Bohnensuppe mit Chorizo-Wurst und Schweineohr 8,50 €

Patatas revolconas.
Paprika-Stampfkartoffeln mit Dörrfleischstückchen 8,50 €

Revuelto de espárragos trigueros.
Rührei mit jungem Spargel 8,50 €

2º GRUPPE: (FISCHE)

Bacalao al Pill-Pill
Kabeljau in Knoblauchsoße (typisches Gericht aus dem Baskenland) 22,00 €

Rodaballo al horno con patatas confitadas y ajada gallega
Steinbutt mit kandierte Kartoffeln 26,00 €

Rape al horno con hongos y piñones 26,00 €
Anglerfisch in Meeresfrüchte-sauce mit Pilzen und Pinienkeinen

3º GRUPPE : (FLEISCH).

Chuletón de ternera de Avila a la parrilla.
Gegrilltes Kalbskotelett aus Ávila (wiegen) 42,00 €/Kg

Pierna de cordero lechal asada con guarnición.
Lammkeule oder-schulter mit Beilagen 28,00 €

Cochinillo asado al estilo clásico.
Ferkelbraten gebraten klassische Art 26,00 €

Chuletillas de cordero lechal
Lammkoteletts 24,00 €

Solomillo de ternera a la parrilla.
Gegrilltes Lendenstück Kalbfleisch 27,00 €

Magret de pato con reducción de vino
Entenbrust in Rotwein-und Aprikosensauce 19.00 €

Entrecot a la parrilla
Gegrilltes Steak 26,00 €

Perdiz estofada o escabechada
Gedünstes oder mariniertes Rebhuhn 25,00 €

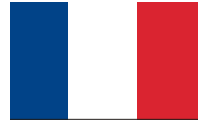
Solomillo de ibérico con salsa al ron y nueces
Filet vom iberischen Schwein mit Rumsauce und Walnüssen 19,00 €

Rabo de toro estofado al estilo taurino
Ochsenschwanzragout 25,00 €

Brotration 1,60 €

Guten appetit

FRANÇAIS



ENTRÉES :

Fuente de jamón ibérico.
Jambon sec ibérique 26,00 €.

Fuente de lomo ibérico.
Filets de porc sec ibérique(met froid) 26,00 €.

Surtidos ibéricos.
Assiette de charcuterie (ibérique) 24,00 €.

Espárragos dos salsa (mayonesa y vinagreta)
Asperges aux deux sauces (mayonnaise et vinaigrette) 8,50 €.

Ensalada mixta.
Salade composée 7,50 €.

Ensalada tibia de chipirones con cebolla confitada.
Salade tiède de petits calmars avec oignons confits 18,00 €.

Mollejas de ternera guisadas al aroma de Jerez
Ris de veau a la casserole aromatisé au jerez 18,00 €

Micuit de foie-gras avec chutney de tomates 20,00 €

Revuelto de boletus edulis (Fongus)
Oeufs brouillés aux cèpes 17,00 €.

Ensalada de queso de cabra con tomate confitado y salsa de frambuesa
Salade de fromage de chèvre à la vinaigrette de tomates confites et coulis de framboises au poivre vert 17,00 €

Pulpo a la parrilla con patata rota al pimentón y ajetes salteados
Poulpe grillé aux pommes de terre paprika et pousses d'ail sautées 25,00 €

1° GROUPE :

Gazpacho

Gazpacho (crème froide de tomate, oignon, concombre, poivron et pain) 7,00 €

Sopa castellana. 7,00 €

Soupe castellane (soupe à l'ail avec des morceaux de jambon et un oeuf poché)

Menestra de verduras de temporada
jardinière de légumes de saison (chaud) 9,00 €

Judías del Barco con chorizo y oreja.
Haricots blancs (du village Barco) avec chorizo 8,50 €

Patatas revolconas.

Pommes de terre "revolconas" (purée). 8,50 €.

Revuelto de espárragos trigueros.

Oeufs brouillés aux asperges 8,50 €.

2º GROUPE (POISSONS)

Bacalao al Pill- Pill confitado en suave aceite de oliva con un toque de ajo y guindilla

Morue confite en huile d'olive avec ail et petits piments verts 22,00 €

Rodaballo al horno con patata confitada

Turbot rôti au four sur pomme de terre confite 26,00 €

Rape al horno con hongos y piñones

Baudroire au four avec sauce de crustacés avec champignons et pignons 26,00 €

3º GROUPE (VIANDES)

Chuletón de ternera de Avila a la parrilla.

Cotelette de veau D´Avila grillé (peser) 42,00 € /Kg

Pierna o paletilla de cordero lechal asada con guarnición.

Gigot ou epaule d´agneau du four avec garni tine 28,00 €

Cochinillo asado al estilo clásico.

Cochon de lait rôti style clasique 26,00 €

Chuletillas de cordero.

Petites cotelettes d´agneau grillées 24,00 €

Magret de pato con reducción de vino

Magret de canard avec une réduction de vin 19,00 €

Solomillo de ternera a la parrilla.

Filet mignon de veau grillé 27,00

Entrecot a la parrilla

Entrecôte grillé € 26,00 €

Perdiz estofada o escbechada

Perdrix en sauce ou l´escabèche 25,00 €

Solomillo de ibérico con salsa al ron

Filet mignon de porc ibérique á la sauce au rhum 19,00 €

Portion de pain 1,60 €

bon appétit

ITALIANO



ANTIPASTI

Fuente de surtidos ibéricos

Vassoio di vari salami "iberici" 24,00 €

Fuente de jamón ibérico

Vassoio di prosciutto "iberici" di ghiande 26,00 €

Fuente de lomo ibérico

Vassoio di lombo "iberici" di ghiande 26,00 €

Micuit de foie-gras con chutney di tomates verdes

Delizie "micuit di foie-gras" con chutney di pomodori verde 20,00 €

Ensalada de queso de cabra y tomate confitado con salsa a la pimienta verde

Insalata con formaggio di capra e pomodori confittati guarniti con salsa di pepe verdi 17,00 €

Mollejas de ternera

Animette di manzo (stufatte) 18,00 €

Ensalada tibia de chipirones con cebolla confitada

Insalata tiepida di calamaretti con cipolla confittata 18,00 €

Revuelto de boletus edulis (Fungo)

Uova strapazzate con funghi "boletus edulis" 17,00 €

Pulpo a la parrilla con patata rota al pimentón

Polipo alla griglia con Patate rotte allá paprica 25,00 €

Espárragos naturales dos salsas (mahonesa y vinagreta)

Asparagi bianchi di stagione con maionese e vinaigrette 8,50 €

PIATTI con CUCCHIAIO

Menestra de verduras de temporada

Minestrone di verdure di stagione 9,00 €

Ensalada mixta

Insalata mista 7,50 €

Gazpacho

Gazpacho (zuppa fredda d'estate con pane-peperone rosso-verde e olio) 7,00 €

Sopa castellana

Zuppa "castellana" (zuppa di pane con soffritto di aglio prosciutto e pancetta 7,00 €

Judías del Barco con chorizo y oreja

Fagioli bianchi di "Barco di Avila" con salsiccia e orecchia di maiale 8,50 €

Patatas revolconas
Purea di patate con prapica e pancetta fritta 8,50 €

NOSTRO PESCE del GIORNO

Rodaballo al hornosobre una cama de patatas violeta y salsa de vinagreta de almejas
Rombo al forno. Su un letto di patate vila e salsa de vinaigrette di vongole 26,00 €

Cocochas de bacalado en salsa verde
Orecchioni di bacalà in salsa speciale (prezzemolo) 24,00 €

Rape al horno con hongos y piñones
Rana-pescatrice al forno con funghi e pinoli 26,00 €

Bacalao al Pill-Pill
Stoccofisso confittato in olio di oliva con un aroma di aglio 22,00 €

Lomo de bacalao confitado y braseado
confit di baccalà scottato su crema di verdure speziate 22,00 €

NOSTRA CARNE

Chuletón de ternera de Ávila a la parrilla
Costata di vitellia di AVILA alla griglia (pesare) 42,00 €/Kg

Pierna o paletilla de cordero lechal asado
Coscia o paletta di agnello old latte arrosto 28,00 €

Chuletillas de cordero lechal
Costolette di agnello old latte alle brace 24,00 €

Solomillo de ternera a la parrilla
Fuletto di vitelina alla griglia 27,00 €

Cochinillo asado al estilo tradicional
Maialino arrosto allo stile tradizionale 26,00 €

Entrecot a la parrilla
Entrecôt alla griglia 26,00 €

Perdiz estofada o escabechada
Perdice stufato ó sottoaceto (marinata) 25,00 €

Solomillo de ibérico con salsa al ron
Filetto di maiale "iberico" con salsa al porto 19,00 €

Porzione di pane 1,60 €

BUON APPETITO

...un dulce recuerdo dejar – sweet memory

Flan de huevo de la casa

Homemade egg flan 6,00 €

Biscuit de higos del Valle del Tiétar con salsa de nueces y un toque de PX

“Tiétar Valley” fig sponge cake with walnut sauce and a touch of PX 6,50 €

Tarta de manzana al horno con helado de vainilla

Baked apple pie with vanilla ice cream 7,50 €

Leche frita de la abuela

Grandma’s fried milk 6,00 €

Mousse de coco con helado de piña

Coconut mousse with pineapple ice cream and mango glaze 8,00 €

Pasión por el chocolate – Chocolate Passion

Coulant de chocolate negro con helado de frambuesa

Chocolate coulant with raspberry ice cream 7,50 €

Tarta Ópera. Bizcocho empapado de café, ganache de chocolate, crema de café

“Opera cake”. Coffee-soaked sponge cake, chocolate ganache, coffee cream and chocolate glaze 6,50 €

Pirámide de chocolate blanco

White chocolate pyramid. "Succés" sponge cake, white chocolate mousse, caramel cream and white chocolate glaze. 6,50 €

Tarta helada al whisky

Whisky ice cream cake 6,50 €

Sorbete de limón al Cava

Lemon sorbet with champagne 5,50 €

...Y nuestra selección de helados: / Ice cream 7,00 €

- Nata con nueces caramelizados
Cream with caramelized walnuts
- Chocolate
Chocolate
- Vainilla
Vanilla
- Yogurt con frutos del bosque
Yogurt with wild berries
- Queso mascarpone con albaricoque
Macarpone cheese with apricot
- Dulce de leche
Caramel

Bola Yuzu maracuyá

Scoop of Yuzu passion fruit ice cream 7,00 €