

## *Entrantes*

<b>Canutillos de cecina</b> rellenos de foie y membrillo de Ávila	10.90
<b>Virutas de jamón ibérico</b> con pan candeal recién tostado y aceite virgen	16.90
<b>Foie de pato fresco</b> hecho en casa con chalota dorada y reducción de la Ribera	13.60
<b>Lasaña caramelizada de foie</b> reineta del Bierzo y queso de cabra	10.50
<b>Croquetas caseras</b> de boletus y ternera	9.00
<b>Salteado de mollejas</b> y langostinos sobre lecho de patatas	12.90
<b>Hojaldre de cebolla</b> y quesos del Tiétar con ensalada de hierbas frescas	11.90
<b>Verduras a la parrilla</b> con langostinos panée y mojo colorao	9.90
<b>Queso Montenebro caliente</b> con galleta de manitas y calabacines	10.80
<b>Raviolis de foie</b> con salsa de boletus	12.60
<b>Ensalada de pasta fresca</b> y cigalas en tempura, cebollino, limón y tomate helado	10.80
<b>Ensalada marinada de foie</b> y jamón de pato con hortalizas y vinagreta templada de Oporto	10.80
<b>Ensalada de ventresca</b> y aguacate cebolla tierna y hojas de Canónigo	8.90
<b>Arroz con bogavante</b> , mínimo dos personas, - precio por persona -	19.90

Jueves y Viernes arroz con bogavante o por encargo  
Disponemos de mariscos variados previo encargo

## *Pescados y mariscos*

<b>Almejas</b> a la sartén	18.00
<b>Popietas de lenguado</b> rellenas de vieira y langostinos	18.40
<b>Dorada crujiente</b> con espárragos verdes	16.90
<b>Rodaballo relleno</b> de changurro	16.90
<b>Medallones de rape</b> y langostinos salteados con raviolis de tinta y sepia	19.00
<b>Papillote de merluza</b> y verduritas	16.90
<b>Bacalao con cigala</b> en escama de patata sobre crema de puerros	16.80
<b>Mero a la plancha</b> con puré de verduritas al aroma de trufa	19.00
<b>Dorada sal</b> (dos personas), - precio por persona -	18.00
<b>Pescado de escama al horno</b> (dos personas) “pregunte por el pescado del día”	

## *Carnes*

<b>Barbacoa de pato y gamba roja</b> con sésamo y frutas fritas	15.00
<b>Secreto ibérico</b> con salsa de miel y mostaza	15.00
<b>Crujiente de rabo de ternera relleno</b> de queso de cabra y orejones	16.50
<b>Solomillo</b> con salsa de queso "Idiazabal"	18.90
<b>Solomillo</b> con estofado de boletus	18.90
<b>Solomillo en tempura</b> con salsa de soja y jengibre	16.90
<b>Solomillo relleno de queso</b> de cabra y anchoas con cerezas del Valle del Jerte	20.00

## *De Nuestra Parrilla de Carbón*

<b>Chuletón de buey</b> para dos personas, - precio por persona -	21.00
<b>Solomillo de buey</b>	21.00
<b>Chuletillas de lechal Churro</b>	

Acompañado con patata asada al ajo y laurel

## *Ternera de Ávila*

<b>Entrecot de Avileño</b> con patata asada al ajo y laurel	16.90
<b>Chuletón de Avileño</b> con patata asada al ajo y laurel	19.90
<b>Solomillo de Avileño</b> con patata asada al ajo y laurel	21.00

*Disponemos de un Menú Degustación. Consta de 2 pinchos, 4 entrantes,  
1 plato de carne, 1 plato de pescado y 3 postres* (Precio por persona) 39.00  
Consulte con nuestro personal