

# LAS TAPAS



**LA COKETA**

**CASA DE POSTAS**  
C. de San Segundo, 40

La Coketa nace de la unión de dos iconos del tapeo español: la croqueta y la gilda. Un bocado que une tradición, carácter y creatividad en una reinterpretación sorprendente. En su interior, una bechamel ligera y cremosa envuelve la intensidad de la aceituna, la piparra y la anchoa, los sabores inconfundibles de la gilda, aportando el equilibrio perfecto entre lo salino, lo avinagrado y un sutil toque picante. Su exterior, dorado y crujiente, contrasta con la suavidad del relleno, mientras la mayonesa de piparra y la gelatina de vermouth rojo aportan frescura, personalidad y ese recuerdo al aperitivo de siempre. Una tapa que despierta la memoria, homenajea nuestras raíces y transforma dos clásicos de la gastronomía española en una experiencia única en un solo bocado.



**MADURÁVILA**

**CARAMEL ÁVILA**  
C. San Segundo, 40

Miniburguer de chuleton de ternera avileña (90 días), queso cheddar, rucula, salsa Emmy y pan con semillas de sesamo.



**LA TENTACIÓN DE SANTA TERESA Y EL DRAGÓN**

**EL COMIENZO**  
C. Río Pomar, 13

*Fusión cocina tailandesa-china*

Interpretación contemporánea del pato en distintas texturas: croqueta fluida de magret de pato confitado y seta shiitake coronado con steak tartar aliñado al momento, carpaccio de shiitake y reducción cítrica de kumquat sobre base de piel de pato deshidratada.



**AMANECER CASTELLANO**

**DIVINOS 2.0**  
C. Doctor Fleming, 26

Reinterpreta el desayuno tradicional castellano a través de una Oreo de aceituna negra con crema de queso de cabra Elvira García, una Magdalena de tomate, albahaca fresca y carne de Ávila y una leche infusionada con huevo frito. Una tapa de autor que une tradición, técnica y producto local.



**CAVREZNOS**

**EL RINCÓN NACIONAL**  
Ctra. del Barco, 14

Torreznos a Cava.



**MINI BRIOCHE DE CHIPIRÓN DE POTERA**

**ALVALACAN**  
C. de San Segundo, 38

Chipiron enharinado frito en aceite de oliva virgen, con mahonesa de piparra y cebolla encurtida.



**COCHINADA**

**EL TRUCO DEL ALMENDRUCO**  
C. Vara del Rey, 3

Cochino asado.

# LAS TAPAS



**CAPRICH AVILEÑO**



**LOS RUBIOS**

Av. de los Derechos Humanos, 23

Solomillo de ternera 100 % avileña, previamente macerado en una fusión de shichimi togarashi, pimentón de La Vera, cúrcuma y aove La Beltraneja, y posteriormente finamente laminado en carpaccio. Se dispone sobre un delicado crujiente de pan de gambas y se realiza con una vinagreta emulsionada de AOVE, miel de Cebreros, zumo de limón y mostaza de Dijon, culminando con un elegante toque de sal citrica que equilibra y realiza el conjunto.



**LA ROSA DE GREDOS**



**LAPISONADORA**

Av. Juan Carlos I, 33

Picaña de vaca avileña curada con ligero toque de mantequilla noisette de koji, arroz de sushi ahumado con hojas de encina, emulsión de yema de huevo campero, pasta de trufa de verano, toque picante y citrico con yuzu kosho de chiles verdes y terminando la rosa, un pan de pueblo crujiente con polvo de oro.



**ENTRE CAPAS**



**LA SURIPANTA**

Pl. Nalvillos, 2

Milhoja de secreto con mayonesa de piparras.



**BOCADO DORADO LEKKER**



**NUEVO LEKKER**

C. Agustín Rodríguez Sahagún, 18

Un bocado crujiente por fuera y sorprendentemente jugoso por dentro. Disfruta de nuestro clasico huevo cocido relleno de carne sabrosa envuelto en un rebozado dorado y coronado con la exclusiva salsa lekker: una mezcla cremosa y especiada que realiza cada bocado.



**MILHOJA DE MAR Y MONTAÑA**



**HOTEL PALACIO LOS VELADA**

Pl. de la Catedral, 10

Queso Brie frito en tempura (Sin Gluten) con huevas de pez volador (tobiko) y algas sobre concha de zamburiña y espuma de membrillo.



**ALBONDIGAS CARAMELIZADAS**



**LA TABERNA DEL VIAJERO**

C. Ntra. Señora de Sonsoles, 81

Albondigas caramelizadas en cuna de patatas y crujiente de cabolla.



**MINI PIZZA DE MAMALIGA A LA PUTANESCA**



**REYES CATÓLICOS**

C. Reyes Católicos, 6

Mini pizza con ingredientes.

# LAS TAPAS



**UNA DE REVOLCONAS!!**

 **LA OCA COCKTAIL BAR**  
C. Rafaela de Antonio, 8

Es una evolución de la tapa más característica de Ávila, las patatas revolconas. Para ello vamos a hacer una deconstrucción, por una parte preparamos una espuma de patatas revolconas sin pimentón. En vez de utilizar el torrezno típico. Lo vamos a sustituir por un alga nori crujiente y sobre ello añadiremos unas perlas de aceite de oliva, pimentón y manteca de cerdo. Presentación: una cazuela típica de barro, en la que incluimos una copa de coctel donde se va a servir la tapa y todo ello envuelto sobre una campana para su posterior explicación.



**TARTA DE PIMIENTO CARAMELIZADO CON QUESO BRIE Y CECINA DE BUEY SUPREMA**

 **TUNANTA**  
C. Rejero Lorenzo de Ávila, 2

Tarta de pimiento caramelizado con queso brie y cecina de buey supreme.



**BARQUITO TRES60**

 **TRES60**  
C. Pintor Caprotti, 24

Crujiente de plátano relleno de parmentier de boniato, carrileras estofadas, crujiente de calabacín y perlas de trufa.



**TOSTA DE PASTRAMI DE TERNERA AVILEÑA**

 **CAFETERÍA CASA PASTEL**  
Av. de la Juventud, 11

Ternera avileña cocinada a baja temperatura con chimichurri casero.



**EL BESO DE LA TIERRA**

 **SELVA GASTROCERVECERÍA**  
C. Agustín Rodríguez Sahagún, 3

Hojaldré crujiente coronado con una cremosa yema curada, acompañada de finas laminas de presa ibérica a baja temperatura.



**CANELON DE MANITAS**

 **REDES BAR**  
C. Vallespín, 5

Canelon relleno de un sofrito de pimiento, cebolla y manitas de cerdo con bechamel de nuestras croquetas y salsa de carne.



**NUESTRA ESENCIA**

 **FANDANGO**  
C. Gabriel y Galán, 2

Base de almidón de patata con clara de huevo, reducción de vino tinto de Cebreros, relleno de solomillo de ternera Avileña con emulsión de mostaza antigua, aceite de oliva de gredos y whisky bourbon.

# LAS TAPAS



### ALMA DE DEHESA



**SOUL KITCHEN**

C. Caballeros, 13

Tosta de brioche dorada en mantequilla de hierbas y chimichurri, coronada con paleta de cerdo Duroc cocinada lentamente hasta alcanzar una textura melosa y terminada a la brasa. Se acompaña de cebolla encurtida, mayonesa ahumada y brotes frescos, creando un equilibrio entre humo, frescura, acidez y tradición. Una interpretación contemporánea inspirada en los sabores y aromas característicos de la dehesa castellana.



### LA MORENA DEL MAR



**LA MAR & MORENA**

C. Delia, 1

Manitas de cerdo deshuesadas y langostinos fusionados en una hamburguesa jugosa y melosa acompañada de una salsa especial casera. Un encuentro entre mar y tierra.



### FUSILLI A LA ITALIANA



**LA ROTONDA DEL ANCLA**

C. Ntra. Señora de Sonsoles, 18

Pasta sin gluten con una salsa que desprende un aroma italiano coronada con chistorra y parmesano.



### MORUNO AL INFIERNO MX



**SCARFACE SANDWICH'S**

C. Enrique Larreta, 7

Carne de cerdo casero, guacamole, salsa agria, pimientos y cilantro. Acompañado de un taco azul oscuro y se finaliza al cliente en su mesa.



### ROLLITO AL PASTOR CON Salsa DE PIÑA PICANTE



**RAÍCES**

C. de San Segundo, 19

Fusión de gastronomía mexicana con asiática.



### AQUELLO FUE COMO "MIEL SOBRE HOJUELAS"



**MANGAS**

C. Comuneros de Castilla, 3

Hojuela de morcilla con miel.



### MINI CEVICHE DE AUTOR



**SUR-CARDE FUSIÓN**

C. Santo Tomás, 22

Ceviche peruano de corvina a nuestra versión. Empleadas técnicas y elaboraciones particulares.