

Todos los platos que ofrecemos en nuestros menús, están hechos en nuestra cocina con productos naturales y sin procesar. No utilizamos conservantes artificiales, puesto que nuestra elaboración es diaria y no lo necesitamos. Utilizamos producto orgánico siempre que podemos. Respetamos todas las dietas y ofrecemos varios platos sin gluten, vegetarianos, Halal o Kosher.

Aún así, ofrecemos proteínas animales de origen ético, con certificados de bienestar animal, que servimos en porciones de tamaños razonables y acompañadas con verduras frescas.

Nos gusta cocinar con producto de origen local y responsable, apoyando a los agricultores y proveedores cercanos que utilizan métodos sostenibles. Además, con su labor no solo contribuyen a nuestra cocina, sino también, al desarrollo del entorno rural y al cuidado medioambiental. Al mismo tiempo fomentan la cultura y el ocio gastronómico, sano y de proximidad.

Todos nuestros servicios pueden adaptarse para personas con intolerancias, alergias alimentarias o dietas específicas.

PARA COMPARTIR

Tabla de quesos variados con frutos secos

10,67€

Anchoas del Cantábrico con tomate y pan de cristal

20,35€

Tacos de ternera avileña con guacamole y cebolla morada

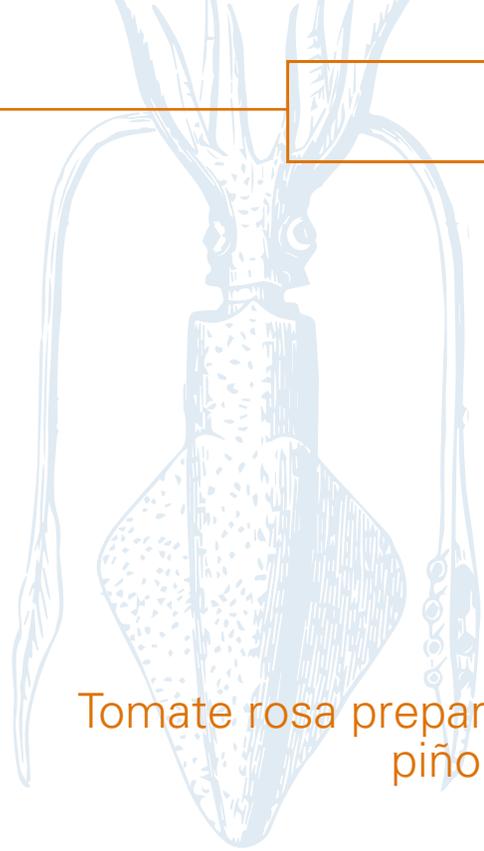
11,22€

Ensaladilla de gambas y ventresca

10,67€

Croquetas de jamón ibérico

10,67€



ENTRANTES

Tomate rosa preparado con burrata, crujiente de albahaca
piñones y aceite de romero
12,32€

Verduras de temporada salteadas con jugo de ostra
y reducción de naranja
11,88€

Canelones rellenos de gambas y bacalao, regados
con salsa de carabineros
13,97€

Ensalada de brotes tiernos con queso feta
confitura de tomate y frutos secos
11,88€

Salmorejo Cordobés con helado de mango
7,04€





PARA CONTINUAR

Merluza a la sidra con gambas y almejas
19,58€

Lubina a la espalda con salsa Bilbaína
y espárragos trigueros
18,48€

Entrecot de ternera con patatas panaderas
21,45€

Confit de pato con reducción de Pedro Ximénez
y patatas a lo pobre
16,17€

Presa de cerdo ibérico con patatas revolconas
17,38€

Judias del Barco de Ávila con almejas y gambas
18,70€



POSTRES



Tarta fina de manzana con helado de vainilla
6,49€

Brownie de chocolate y helado de frambuesa
5,83€

Bizcocho de zanahoria con canela, chocolate
y crema de mantequilla
5,23€

Sorbete de frambuesa con aroma a vainilla
2,75€

Carpaccio de fruta de temporada
5,39€



MENÚ INFANTIL

PRIMEROS

Arroz a la cubana
Espagueti carbonara
Lasagna de carne
Crema de calabacín

SEGUNDOS

Emperador a la plancha
Calamares a la romana
San Jacobos
Jamoncitos de pollo asado

POSTRES

Yogourt
Helado
Flan
Fruta

14,52€

