

Especialidades - Specialities

Lechazo IGP asado (ración) /Roasted sucking lamb	18,15
¼ de lechazo con guarnición /A quarter lamb with garnish	44,00
Mollejas de lechazo /Lamb sweetbread/gizzards	15,50
Chuletón de ternera de Ávila IGP /Grilled T-bone steak	19,25
Solomillo de ternera de Ávila IGP /Grilled veal sirloin	19,80
Merluza a la cazuela /Casserole hake	18,15
Chipirones en tinta, fritos o plancha /Baby squid in their ink, fried or grilled	13,20
Variado de embutidos "ibéricos" /Assorted iberian cold cuts	19,25
Salmón a la naranja /Salmon Orange	18,00
Jamón ibérico cortado a cuchillo /Iberian ham cut with a knife	20,00

Entrantes, tapas y raciones Starters, tapas and servings

Calamares fritos /Fried calamari/squids	9,35
Gambas de Huelva plancha /Fried grilled prawns	15,00
Gambas de Huelva al ajillo /Garlic prawns	15,00
Boquerones fritos /Fried anchovies	7,70
Patatas bravas /Potatoes with mayonnaise and pepper sauce	6,60
Patatas a la importancia /Battered potatoes	6,60
Queso curado /Cured cheese	11,00
Jamón ibérico cortado a cuchillo /Iberian ham cut with a knife	20,00
Callos al estilo Herbe /Cooked tripe	8,50
Manillas de lechazo /Lamb's trotters	8,00
Oreja con tomate /Pork ear with tomato sauce	8,50
Setas plancha con jamón /Grilled fungi/mushrooms with ham	13,20
Croquetas caseras de setas y gambas (5 u.) /Homemade mushroom and shrimp croquettes	8,50
Mollejas de lechazo /Lamb sweetbread/gizzards	15,50
Morcilla de Burgos /Burgos style black sausage	8,50
Chichas con huevo /Sausages and egg mix	9,35
Sepia a la plancha /Grilled cuttlefish	10,50
Chipirones en su tinta, fritos o plancha /Baby squid in their ink, fried or grilled	13,20
Revuelto de Setas y Gambas /Fungi, prawns and scrambled eggs	13,20

Sopas, ensaladas y verduras Soups, salads and vegetables

Crema de verduras S/M (frías o calientes) /Vegetable's Cream (hot or cold)	7,00
Melón con jamón ibérico cortado a cuchillo /Melon with Iberian ham cut by knife	15,00
Sopa castellana /Castilian soup (bread and garlic)	8,80
*Paella mixta o de pescado (4 personas) /Paella (spanish rice) mixed or fish (4 persons)	52,80
Menestra de verduras naturales de temporada /Assorted green vegetables	9,90
Champiñón al ajillo /Garlic mushrooms	9,50
Setas plancha con jamón /Grilled fungi/mushrooms with ham	13,20
Guisantes con jamón /Green peas with ham	9,35
Ensalada de tomate y mozzarella /Mozzarella salad	11,00
Ensalada de pimientos y ventresca /Pepper and belly salad	12,00
Ensalada mixta con queso de cabra /Mixed salad with goat cheese	12,00
Ensalada de verano (solo en verano) /Summer salad (only in summer)	8,00
Ensalada tropical (con frutas y vegetales) /Tropical salad (with fruits and vegetables)	12,00
Alcachofas naturales con jamón ibérico gratinado (en temporada) / Garlic artichokes with iberian ham	15,00
Gazpacho (solo en verano) /Gazpacho (andalucian drinkable salad)	7,50
Salmorejo (solo en verano) /Salmorejo (andalucian drinkable salad)	7,50

*Por encargo con una hora de antelación, mínimo.

Carnes - Meats

Solomillo de ternera de Ávila IGP /Grilled veal sirloin	19,80
Chuletón de ternera de Ávila IGP /Grilled T-bone steak	19,25
Lechazo asado (ración) /Roasted sucking lamb	18,15
¼ de lechazo con guarnición /A quarter lamb with garnish	44,00
Chuletillas de lechazo /Grilled lamb cutlets	18,15
Mollejas de lechazo /Lamb sweetbread/gizzards	15,50
Filete de ternera de Ávila IGP al gusto /Fillet steak seasoned to taste	9,90
San Jacobo de ternera de Ávila IGP /Saint Jacob/Cordon bleu	13,20
Lomo de cerdo con pimientos /Pork loin with peppers	9,90
Ternera guisada /Beef stew	9,90
Pollo asado /Roasted chicken	7,70
Pechuga de pollo a la plancha /Chicken breast	7,70

Porción de pan: 1 €.

Extras: Porción de pan sin gluten: 2 €.

Ración extra de patatas fritas: 3 €.

Pescados - Fishes

Merluza a la cazuela /Casserole hake	18,15
Merluza a la plancha /Grilled hake	18,15
Lubina a la espalda /Grilled bass	17,60
Trucha con jamón /Trout with ham	9,80
Chipirones en tinta, fritos o plancha /Baby squid in their ink, fried or grilled	13,20
Bacalao al estilo Herbe /Codfish	14,30
Salmón a la naranja /Salmon Orange	18,00

Postres - Desserts

Flan casero caramel /Home made cream caramel	4,95
Natillas caseras /Home made custard	4,40
Helados variados /Assorted ice-cream	3,30
Fruta del tiempo /Seasonal fruits	4,95
Arroz con leche /Home made rice pudding	4,40
Tarta helada /Ice cream cake	5,50
Tarta de queso /Cheesecake	5,90
Mousse de limón /Lemon mousse	4,95
Mousse de frambuesa /Raspberry mousse	4,95
Mousse de mango /Mango mousse	4,95

Menú de la casa - Menu from the house*

comidas y cenas - lunches & dinners

Primeros platos - First dishes

Sopa castellana /Castilian soup (bread, garlic)
Menestra de verduras /Assorted green vegetables
Champiñón al ajillo con bacon /Garlic fungi/mushrooms and bacon
Patatas a la importancia /Battered potatoes
Melón con jamón /Ham with melon
Crema de verduras S/M (frías o calientes) /Vegetable's cream (hot or cold)
Gazpacho /Gazpacho (andalucian drinkable salad)
Salmorejo /Salmorejo (andalucian drinkable salad)
Ensalada ilustrada (solo vegetales) /Assorted salad (only vegetables)
Ensalada de verano (patata cocida y vegetales) / Summer salad (cooked potato and vegetables)

Segundos platos - Second dishes

Filete de ternera avileña con patatas /Avileña veal fillet with potatoes
Lomo de cerdo con pimientos o patatas /Pork loin with peppers or chips
Pollo asado /Roasted chicken
Pechuga de pollo a la plancha /Grilled chicken breast
Filete de pavo a la plancha /Grilled turkey fillet
Ternera guisada /Stewed beef
Chipirones en tinta /Squid in its ink
Calamares fritos /Fried calamari/squids
Trucha con jamón /Trout with ham
Revuelto de guisantes / Green peas and scrambled eggs

Postres - Desserts

Fruta de tiempo /Seasonal fruits
Flan de huevo casero / Homemade cream caramel
Natillas caseras /Homemade custard
Arroz con leche /Homemade rice pudding
Mousse de limón /Lemon mousse
Mousse de frambuesa /Raspberry mousse
Mousse de mango /Mango mousse
Helado /Ice-cream

* El menú incluye: ½ L agua o copa de vino de la casa o caña de cerveza y porción de pan. No incluye refrescos. Los menús son indivisibles, mínimo un menú por persona. Pan sin gluten: 2 € extra. Ración extra de patatas fritas: 3 €.

MENÚ DE LA CASA

15,50⁽¹⁾

18,70⁽²⁾

(1) Lunes a jueves comida y cena, viernes comida; excepto festivos, Semana Santa y semana de ferias.

(2) Fines de Semana, viernes cena y vísperas de fiesta, excepto festivos.