

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Horario:

Desayunos: desde apertura hasta las 12:30 horas

Meriendas: de 17:00 a 20:00 horas

CAFÉ O INFUSIÓN +

Tostada con A.O.V.E, tomate o mermelada y mantequilla, bizcocho casero de manzana, limón o chocolate, napolitana de chocolate o pincho de tortilla	3.20€
Croissant con mermelada y mantequilla (natural o a la plancha)	3.50€
Tosta de jamón con A.O.V.E. y tomate	5.40€
Tortitas con nata, chocolate, fresa o caramelo Suplemento cambio por Nutella 0.60€	1 ud 4.10€ - 2 uds 5.40€



Zumo de naranja natural <i>pequeño</i>	(supl.) 1.60€
Zumo de naranja natural <i>grande</i>	(supl.) 2.30€


DULCES & SALADOS

Tostada con mermelada y mantequilla, aceite de oliva virgen extra o tomate	2.20€
Napolitana de chocolate o bizcocho casero de manzana, limón o chocolate	2.20€
Croissant con mermelada y mantequilla (natural o a la plancha)	2.50€
Tortitas con nata, chocolate, fresa o caramelo Suplemento cambio por Nutella 0.60€	1 ud 3.20€ / 2 uds 5.00€
Tosta de jamón con A.O.V.E. y tomate	5.00€
Tosta de queso fresco de Cabra Elvira García con finas lonchas de pavo, tomate rosa y nueces	8.90€
Tosta de aguacate con queso fresco de cabra y tomatitos cherry	8.90€

* Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.30€ en terraza

** Todos los desayunos y meriendas sin gluten conllevan un suplemento de 1.00€

PARA PICAR

Patatas Sofraga tres salsas *brava, ali oli, Dijon y miel*  8.95€


Patatas revolconas con torreznos h
12.95€


Croquetones de marisco con salmorejo cordobés  13.10€

Bikini de pan brioche trufado de finas láminas de jamón cocido extra y queso tierno  12.95€

Mollete de Avileño asado con mayonesa de chiles chipotles, pepinillos, confitura de tomate pomodori, rúcula y queso semicurado 13.95€



Brioche tostado con mantequilla de hierbas provenzales con salmón ahumado, *guacamole, crema agria y huevas de trucha*  14.95€

Flautín XL de calamar nacional a la andaluza con mahonesa de Kimchi  13.95€

Hamburguesa de pollo 150 grs  12.95€

crema dulce, queso brie y salsa de champiñones
Hamburguesa de ternera Avileña 200grs con pan brioche artesano, panceta ibérica, queso cheddar curado y salsa al whisky.
13.95€



Hamburguesa premium de solomillo de ternera Avileña y secreto ibérico 150 grs, queso tierno, cebolla caramelizada, pepinillo, rúcula y salsa dulce  14.95€

Hamburguesa vegana de soja texturizada con pan aldeano, confitura de piquillo, cebolla caramelizada y rúcula  12.95€

Mollete de antequerano relleno de rabo de toro desmigado, queso de tetilla y rúcula  13.95€

PARA LOS MAS PEQUES

Pizza artesana de queso mozzarella y jamón cocido extra  12.95€

Hamburguesa de ternera, bacon y queso cheddar con patatas fritas. 12.95€



Croquetas de jamón 6 un con patatas fritas  10.90€

Fingers caseros de pollo salsa de Dijon y patatas fritas 14.95€



* Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.55€ en terraza

**Estos platos se sirven desde las 11 de la mañana a cierre cocina (consulte a su camarero)

ENTRANTES









Judías de riñón <i>del Barco de Ávila con matanza de Cerdo Ibérico</i>		9.95€
Nido de croquetas		
<i>Boletus y trufa, jamón ibérico y gambas al ajillo</i>		15.95€
Huevos de campo con patatas y jamón ibérico de cebo		17.95€
Turrón de foie		
<i>Con mermelada artesana de frambuesas y pan de nueces y pasas</i>		16.40€
La anti-ensaladilla de atún rojo de almadraba		
<i>con huevo frito y gambas cristal</i>		19.40€
Tartar de atún rojo (thunnus thynnus)		
<i>a la francesa con tostas de aceite</i>		21.95€
Calamar de potera a la andaluza		
<i>con mahonesa de kimchi</i>		22.95€
Mollejas de cordero lechal		
<i>salteadas con ajos tiernos</i>		27.00€
Anchoas "00" de "CasaSantoña"		
<i>con carpaccio de tomate y tostas de aceite</i>		21.95€
Tabla de quesos Barraqueños y de La Adrada		
<i>selección de quesos de nuestros valles acompañados de confitura artesana del sur de Ávila y membrillo de Santa Teresa</i>		22.95€
Nuestros ibéricos de bellota, lomo, salchichón y chorizo		
<i>con tostas de aceite, tomate rallado y AOVE</i>		19.95€
Jamón ibérico de cebo de campo 100GrS		
<i>con tostas de aceite, tomate natural y AOVE</i>		19.95€
Jamón ibérico de bellota D.O Guijuelo 100GrS		
<i>con tostas de aceite, tomate natural y AOVE</i>		26.95€

Servicio de pan 1.00€













* Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.55€ en terraza.

** Los platos de esta página se sirven en horario de restaurante (consulte a su camarero).











DEL HUERTO

- Ensalada de tomate premium  
ventresca de atún y encurtidos del terreno 17.95€
- Ensalada de queso Montenebro   
con cebolla caramelizada, cecina de Astorga, nueces y vinagreta de membrillo de Santa Teresa 16.95€
- Ensalada clásica   
cogollos, tomate Adora, aguacate, espárragos, atún, aceitunas aliñadas, huevo, maíz y cebolla morada 15.95€
- Parrillada de verduras ecológicas *con A.O.V.E picual* 15.95€

ARROZ Y PASTA

- Arroz de Calasparra con verduritas y setas 17.40€
- Arroz a banda con gamba de Huelva y ali oli de kimchi       21.95€
- Risotto de boletus con foie de pato   17.95€
- Arroz de chuleta Avileña a la brasa 26.95€
- Canelones de carrillera ibérica    
crema de parmesano y trufa 23.40€

DEL MAR















- Cocochas de bacalao al pilpil  
patatinos confitados al romero y huevo poché 22.95€
- Lomo alto de bacalao a la brasa con salsa bilbaína   21.95€
- Tataki de atún rojo de almadraba      
alga wakame, mahonesa de chipotle y yema curada 24.95€

Servicio de pan 1.00€

** Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.55€ en terraza.*

*** Los platos de esta página se sirven en horario de restaurante (consulte a su camarero).*

CARNES









Steak tartar     	<i>de solomillo de ternera Avileña ecológica</i>	20.40€
Paletilla de cordero lechal asada al modo tradicional 		29.95€
Cochinillo lechal asado con patatas confitadas 		26.95€
Chuletón de ternera Avileña a la brasa 700 grs. aprox. 		29.40€
Chuletón de vaca madurado 	<i>60 días, a la brasa 1 kg aprox.</i>	65.40€
Entrecot de ternera Ávileña a la brasa 	<i>Con patatas confitadas y pimientos de Padrón</i>	23.40€
Solomillo de ternera Avileña a la brasa 	<i>con salsa de vino tinto y verduras de temporada</i>	24.95€
Chuletillas de cordero lechal 	<i>con patata panadera y aceite de parrilla</i>	26.40€
Presa ibérica de bellota  	<i>con patatas asadas al limón, duxelle de champiñones y jamón ibérico</i>	23.40€

* Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.55€ en terraza

** Los platos de esta página se sirven en horario de restaurante (consulte a su camarero).



POSTRES CASEROS

Tarta fina de hojaldre, crema pastelera y manzana reineta acompañada de helado de canela		7.40€
Tarta de queso con confitura artesana de frutos rojos		7.40€
Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla		7.40€
Tarta de la abuela de galleta con salsa de chocolate caliente		6.95€
Tiramisú		6.95 €
Helado de crema de orujo		6.95€
Tarta de mango		7.40€
Ensalada de frutas naturales		6.95€
Copa de helado <i>chocolate, vainilla, galleta belga o mandarina</i>		5.95€

* Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.55€ en terraza

**Los postres se sirven desde las 11 de la mañana a cierre cocina (consulte a su camarero)



CAFÉS & CHOCOLATES & INFUSIONES

Espresso, cortado o con leche	2.20€
Café espresso doble	2.50€
Capuccino <i>café con leche cremada y cacao en polvo</i>	2.60€
Café bombón <i>café espresso sobre leche condensada</i>	2.90€
Latte caramelo <i>café con caramelo, nata y leche cremada</i>	3.30€
Latte nutella <i>café, Nutella, nata, leche cremada y cacao</i>	3.65€
Café vienés <i>café con azúcar y nata montada</i>	3.30€
Carajillo <i>café con brandy quemado</i>	4.50€
Irlandés <i>café doble, azúcar, whisky y nata montada</i>	6.10€
Escocés <i>café whisky quemado, nata y helado de vainilla</i>	6.50€
Sofraga <i>café con helado de crema de orujo y nata</i>	4.90€
Chocolate a la taza	2.65€
Colacao o Nesquik	2.50€

Infusiones 2.20€

- Wake up breakfast *té negro*
- Té rojo imperial *té rojo Pu-erth, té verde y aromas*
- Té verde sencha cereza *té verde y cereza*
- Té verde jazmín *té verde, jazmín y aromas*
- Té blanco *té blanco Pai Mu Tan, bajo en teína*
- Roiboos african cup *roiboos y aromas, sin teína*
- Alexandra *frutos rojos del bosque deshidratados e hibisco, sin teína*
- Tila, manzanilla o menta

* Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.30 € en terraza

VINOS POR COPAS

VINOS BLANCOS

Viña Calera Verdejo D.O. Rueda	3.20€
Cabra Loca Verdejo Arévalo	3.25€
Marqués de Vizhoja Albariño	3.20€
Mara Martín Godello D.O. Monterrei	3.50€
234 Chardonnay D.O. Somontano	3.60€
Marieta Albariño semiseco D.O. Rías Baixas	3.60€
Satinela semidulce D.O.P. Rioja	3.55€

VINOS ROSADOS

Traslascuentas Rosado D.O. Ribera del Duero	4.10€
---	-------

VINOS FRIZZANTES & ESPUMOSOS & GENEROSOS

Mía Moscato Espumoso Semidulce	3.50€
Yllera 5,5 Verdejo Semidulce	3.60€
V22 Verdejo Semidulce Arévalo	3.30€
Benjamín Brut Reserva Segura Viudas D.O. Cava	7.50€
Manzanilla La Guita Generoso Palomino	3.60€
Fino Tío Pepe Generoso Palomino	4.00€
Conde de la Cortina Dulce Pedro Ximénez	3.70€
Málaga Virgen Dulce Pedro Ximénez	3.80€
Gewürztraminer dulce <i>Bo. Enate D.O. Somontano</i>	5.90€
Tokaji Château Dereszla Aszú 5 Puttonyos Hungría	9.30€

**Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.30 € en terraza*

VINOS TINTOS

Sursum Corda Joven Garnacha D.O. Cebreros	3.30€
Cebreros D.O.P Garnacha D.O. Cebreros	4.10€
Enate Cabernet-Merlot D.O.Somontano	3.60€
Arienzo Crianza D.O.Rioja	3.40€
Navajas Crianza D.O.Rioja	3.50€
Muga Crianza D.O.Rioja	6.00€
Valdubón Roble D.O. Ribera del Duero	3.50€
Baden Numen Roble D.O. Ribera del Duero	3.50€
Valdubón Crianza D.O. Ribera del Duero	4.10€
Baden Numen Crianza D.O. Ribera del Duero	4.75€
Emilio Moro D.O. Ribera del Duero	6.10€

VERMUT

Martini Rojo	4.20€
Martini Blanco	4.20€
Yzaguirre Rojo	4.20€
Yzaguirre Blanco	4.20€
Petroni Rojo	6.10€
Petroni Blanco	6.10€

** Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.30 € en terraza*

CERVEZAS

Mahou 5 Estrellas <i>Barril</i>	Caña 2.90€ / Copa 3.60€/ ½ 4.30€
Mahou 5 Estrellas Radler <i>Barril</i>	Caña 2.90€ / Copa 3.60€/ ½ 4.30€
Mahou Tostada 0,0 <i>Barril</i>	Caña 2.90€ / Copa 3.60€/ ½ 4.30€
Mahou Maestra <i>Barril</i>	Caña 3.00€ / Copa 3.70€/ ½ 4.40€
Mahou 5 Estrellas 33 <i>cl</i>	3.75€
Mahou Mixta 33 <i>cl</i>	3.75€
1906 Estrella Galicia 33 <i>cl</i>	4.00€
San Miguel 0,0 33 <i>cl</i>	3.75€
Mahou 5 Estrellas Radler 33 <i>cl</i>	3.75€
Mahou 5 Estrellas Sin Gluten 33 <i>cl</i>	4.20€
Mahou IPA 33 <i>cl</i>	4.30€
Mahou 0,0 Tostada 33 <i>cl</i>	4.00€
Mahou Maestra 33 <i>cl</i>	4.00€
Mahou Barrica Original 33 <i>cl</i>	4.90€
Alhambra Especial 33 <i>cl</i>	3.75€
Alhambra Reserva 1925 33 <i>cl</i>	4.30€
Alhambra Reserva Roja 33 <i>cl</i>	4.30€
Raíz Cuadrada <i>Artesana Abulense</i> 33 <i>cl</i>	4.80€

ZUMOS & REFRESCOS

Zumo de naranja natural <i>pequeño</i>	2.55€
Zumo de naranja natural <i>grande</i>	3.75€
Zumo de melocotón, piña o tomate	3.40€
Mosto <i>blanco</i>	3.40€
Refresco <i>Coca Cola, Fanta limón o Fanta naranja</i>	3.40€

* Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.30 € en terraza

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS



Cereales que contienen gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados



Crustáceos y productos a base de crustáceos



Huevos y productos a base de huevos



Pescado y productos a base de pescado



Cacahuets y productos a base de cacahuets



Soja y productos a base de soja



Leche y sus derivados, incluida la lactosa



Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados



Apio y productos derivados



Mostaza y productos derivados



Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos



Altramuces y productos derivados de altramuces



Moluscos y productos a base de moluscos