

LIGERITOS.

Las anchoas de “Don Bocarte”	17,50€
<i>Lomos de anchoa, pan de cristal y tomate natural.</i>	
Lomos de boquerón extra en vinagre “Casa Santoña”	9,90€
<i>Boquerones en vinagre acompañados de patatas chips.</i>	
La gran Gilda de “Casa Santoña” (4 Unds)	9,00€
<i>Exquisita combinación entre piparra dulce, aceitunas, anchoas y boquerones del Cantábrico.</i>	

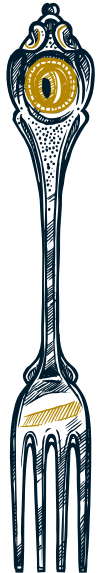
NUESTRO ORIGEN.

Tempura de calabacín y berenjena	12,50€
<i>Calabacín y berenjena en tempura, hummus, miel de caña y aceituna de Kalamata.</i>	
Saquitos de queso Monte Enebros	12,50€
<i>Queso Monte Enebros, cebolla caramelizada.</i>	
Crujientes de pollo de pastoreo	11,90€
<i>Sabrosas tiras de pechuga de pollo crujiente. acompañadas de patatas.</i>	
Croquetas de ibéricos.	11,50€
<i>Croquetas de jamón ibérico con doble rebocado tradicional.</i>	

Los productos que utilizamos provienen de productores y granjas de proximidad.

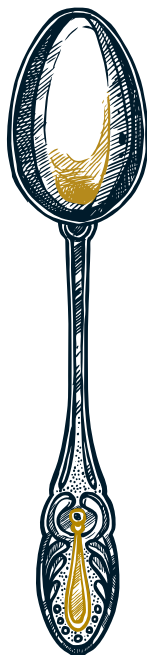
ENSALADAS.

Ensalada César	11,90€
<i>Mezclum de lechugas, tomate cherry, queso parmesano, queso cheddar, pollo milanesa.</i>	
Ensalada de pimientos y ventresca.	13,90€
<i>Pimientos asados a la piedra, lomos de ventresca en aceite y vinagreta de agua de pimientos.</i>	
Ensalada de Búfala	13,90€
<i>Mezclum de lechugas, tomate cherry, búfala D.O.P, albahaca, vinagreta de albahaca.</i>	
Ensalada de higos y queso Montenebro.....	14,90€
<i>Lechuga mezclum, jamón ibérico, salmón ahumado, queso de untar, nueces, picatostes y queso Montenebro.</i>	
Ensalada de Jamón de Pato	13,50€
<i>Mezclum de lechugas, rucula, queso de cabra, jamón de pato, membrillo, cherrys confitados y vinagreta de pistachos.</i>	



ENTRANTES.

Humus de Garbanzo acompañado de pan pita.	7,50€
<i>Humus de garbanzos, A.V.O.E, pimentón de la Vera, pan de pita.</i>	
Flores de alcachofas braseadas	15,00€
<i>Alcachofas confitadas, crujiente de cecina de ciervo y salsa de yema de huevo.</i>	
Timbal de ensaladilla rusa	8,75€
<i>ensaladilla rusa, pimientos asados, piparra y pane carasatu.</i>	
Croquetas de Boletus	12,00€
<i>Croquetas de boletus y foie de pato a la plancha.</i>	
Calamar de Potera a la andaluza	16,50€
<i>Calamares de Potera fritos, pimientos de Padrón y mayo de albahaca.</i>	
Buñuelos de bacalao	14,90€
<i>Lomitos de bacalao en tempura y salsa de mojo picon.</i>	
Provolone a la Pizzaiola	11,50€
<i>Queso provolone, tomate napolitano y perfume de albahaca.</i>	



HUEVOS.

(Nuestros Huevos 100% Ecológicos de la Granja Redondo – Ávila)

Huevos rotos de jamón ibérico	16,50€
<i>Patata laminada gallega, huevos fritos, jamón ibérico.</i>	
Huevos rotos con gambas de cristal	15,00€
<i>Huevos fritos, y gambas de cristal.</i>	

PASTA ARTESANA.

Lasaña boloñesa	12,50€
<i>Carne de ternera, verduras, pasta, bechamel y tomate.</i>	
Fagotti con queso y pera caramelizada	13,50€
<i>Fagotti, queso, pera caramelizada, nueces y salsa de quesos.</i>	
Panciotti de queso cabra e higos	13,90€
<i>Pasta rellena de queso de cabra e higos, en salsa de queso azul Gli Unici DOP y frutos rojos.</i>	
Mezzaluna nera al salmone rabiola	13,90€
<i>Pasta negra rellena de salmón y queso fresco italiano con salsa de mantequilla y eneldo.</i>	



CARNES.

Cachopo de ternera	20,50€
<i>Jamón ibérico, queso emmental y cebolla caramelizada.</i>	
Carrillera de Ternera al Vino Tinto	16,75€
<i>Carrillera de ternera al vino tinto con parmentier de patata.</i>	
Chuletitas de Lechal	19,90€
<i>Cordero lechal de Talavera, pimientos de Padrón y patatas.</i>	
Entrecote de Ávila 500 gr. "Trinchado"	22,50€
<i>Lomo bajo de vaca de la sierra de Ávila.</i>	
Hamburguesa "La Finca"	13,50€
<i>Selección de carnes maduradas de vacuno mayor con más de 40 meses de edad con un toque ahumado, brotes de lechugas, tomate azul, queso idiazábal, bacon crujiente, salsa bourbon.</i>	
Lágrimas Ibéricas	16.50€
<i>Salteado de ibéricos, pimientos de Padrón y patatas.</i>	



PESCADOS.

Chipirones glaseados	17,50€
<i>Chipirones glaseados con salsa de ostras, cebolla caramelizada y mayonesa.</i>	
Pulpo a la brasa	20,50€
<i>Pulpo a la brasa con parmentier de patata y pimentón de la Vera.</i>	
Lomo de bacalao confitado al hinojo	18,50€
<i>Bacalao confitado en arberquina a 65º, tomatitos cherry, hinojo.</i>	
Calamar de Potera a la plancha	21,50€
<i>Calamar plancha, sal negra y caviar de aceite.</i>	



POSTRES.

Tiramisú artesano	5,50€
<i>Bizcocho de soletilla, mascarpone, cacao.</i>	
Torrija caramelizada con helado de coco	6,00€
<i>Torrija de brioche caramelizada, pistachos tostados y helado artesanal de coco.</i>	
Brownie de chocolate y helado	5,50€
<i>Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de vainilla.</i>	
Helados artesanales	5,00€

Pan 1,00€ por Persona.

Nota: Con el fin de informar a nuestros clientes sobre las posibles alergias e intolerancias de nuestros platos, según el Reglamento (UE) 1169/2011 y el RD 126/2015, rogamos informar a nuestro personal de Posibles Alergias e Intolerancias.

