



(Menú diario y festivos: 4 primeros, 3 segundos y postre 20€)

Carta

Entrantes

- Sugerencia del día 11 €
- Consomé de la abuela 6€
- Croquetas a elegir (cabrales y/o jamón) 10 €
- Queso Monte Enebro con pimientos confitados 15 €
- Revuelto de habitas y morcilla de calabaza 13 €
- Pimientos de piquillo rellenos de boletus 14 €
- Alcachofas confitadas 14 €
- Jamón ibérico de Bellota 23 €
- Queso de oveja de Zamora 12 €

Ensaladas

- de tomate y ventresca 13 €
- de queso de cabra, nueces y pasas 14€
- de setas y langostinos a la plancha 14 €

Pescados

- Tartar de atún rojo con tomate y aguacate 17 €
- Merluza a la plancha con piquillos 16 €
- Caldereta de rape con gambas y almendra 17 €

Carnes

- Solomillo de ternera avileña 23 €
- Chuletón avileño 22 €
- Chuletillas de cordero lechal 17 €
- Solomillo Ibérico con salsa de miel y mostaza 16 €
- Confit de pato con higos en texturas 17 €

Postres

- Bizcocho con nueces, helado de vainilla y chocolate fundido 6 €
- Flan de queso con salsa de membrillo 5 €
- Cre moso de turrón con galleta de almendra 6 €
- Milhoja templada de manzana y canela 6 €
- Copa de helado 5 €

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor final, le comunicamos que existe a disposición de nuestros clientes un listado de alérgenos contenidos en los ingredientes que sirven de materia prima para elaborar nuestros productos. Si desea un listado de alérgenos, solicítelo al camarero.