



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

CARTA

Entrantes

- Sugerencia del día 11 €
- Salmorejo con crujiente de jamón ibérico y huevo 10€
- Croquetas a elegir (jamón y/o marisco) 10€
- Queso Monte Enebro con cebolla caramelizada y confitura de tomate 15€
- Revuelto de habitas y morcilla de calabaza 13€
- Carpaccio de ternera con lascas de parmesano al aceite de oliva negra 15€
- Gambones a la plancha 16€
- Jamón ibérico de Bellota 23 €
- Queso de oveja de Zamora 12 €

Ensaladas

- de tomate y ventresca de atún 13 €
- de queso de cabra, nueces y pasas 14 €
- Mousse de foie, almendra y vinagreta de frutos rojos 15 €

Pescados

- Tartar de Atún rojo con tomate y aguacate 17 €
- Merluza a la plancha con tempura de verduras 16 €
- Caldereta de rape con gambas y almendras 18 €

Carnes

- Solomillo de ternera avileña 23 €
- Chuletón avileño 23 €
- Chuletillas de cordero lechal 18 €
- Solomillo Ibérico con crema de piña 16 €
- Magret de pato con coulis de frambuesa 17 €

Postres

- Capricho de chocolate a la menta 6€
- Mousse de queso, arándanos y crocanti de almendra 6€
- Milhoja templada de manzana y canela 6€
- Sorbete de manzana verde con sidra natural 6€
- Copa de helado 5€
- Fruta de temporada 3€

servicio 1€/persona

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2001 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.