

BIENVENIDOS A NUESTRA CASA. PUEDEN COMER A LA CARTA
CON UN CONSUMO MÍNIMO DE UN PLATO POR PERSONA (NO INCLUIDOS POSTRES)

O BIEN OPTAR AL **MENÚ OTOÑO-INVIERNO 2025-26**

ESTA OFERTA SE SERVIRÁ EXCLUSIVAMENTE POR MESA COMPLETA

OFERTA MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES NO FESTIVOS **27 €**

VIERNES, SÁBADOS, DOMINGOS (Y FESTIVOS O CENA VÍSPERAS) 32 €

A ELEGIR: UN PRIMERO, UN SEGUNDO BÁSICO Y UN POSTRE O CAFÉ

Suplemento de **3 y 5 euros** si eligen los platos de ese precio

En el menú se incluye una pieza de pan normal o sin gluten y agua mineral sin gas

No incluye el resto de las bebidas (tampoco chupitos)

Pieza de pan en la carta o repetición del servido en el menú 1,50 €

A PARTIR DE DIEZ ADULTOS SE CONTRATARÁ MENÚS DE GRUPOS



Los platos marcados con este símbolo o no contienen gluten o se pueden adaptar siempre que nos avisen. Pregúntenos. Tenemos freidora exclusiva para patatas.

Cada recipiente para llevar se cobrará 0,70€

CARTA-MENÚ

PRIMEROS PLATOS INDIVIDUALES O A COMPARTIR

SI VAN A COMPARTIR LOS PRIMEROS PLATOS, COMO MÁXIMO CUATRO VARIEDADES

Croquetas artesanas de jamón (6 unidades)	12,00 €
Bombón de centollo de Cantabria con pistacho y salsa tártara (3 unidades) 	12,00 €
Carpaccio frío de gambas al ajillo de A.O.V.E. y láminas de piparra 	12,00 €
Piononos de ensaladilla, aguacate, salmón y surimi con gulas y wakame (3 unidades)	12,00 €
Ensaladilla rusa con huevo frito y velo de jamón 	12,00 €
Ensalada del cheff. Variará en función de productos del mercado	12,00 €
Brioche de cochinita pibil con guacamole y pico de gallo	12,00 €
Plato de cuchara del día	12,00 €
Revuelto de bacalao a la dorada al estilo portugués 	12,00 €
Wok de verduras frescas variadas con gambón 	12,00 €
Risotto, arroz cremoso de ternera y boletus. (un clásico de la casa)	12,00 €

SEGUNDOS PLATOS BÁSICOS

Bacalao rebozado con tomate frito casero y parmentier de patata	16,00 €
Guiso tradicional de callos, pata y morro	16,00 €
Escalopines de ternera avileña con crema de boletus y salteado de setas	16,00 €
Hojaldre de costilla al horno deshuesada con salsa de asado barbacoa	16,00 €
Tiras de pollo a la milanesa con salsa mostaza miel y patatas	16,00 €
Musaka gratinada de morcilla de Cigales y berenjena con crema de manzana	16,00 €
Hamburguesa de ternera avileña, queso y foie con salsa PX y lotus con patatas	16,00 €

SEGUNDOS PLATOS

Con suplemento de 3 € sobre el menú

Pescado fresco del día	19,00 €
Pulpo laminado con queso de tetilla fundido sobre crema de patata trufada	19,00 €
Steak tartar de ternera Avileña (elaborado en cocina al gusto de picante del cliente)	19,00 €
Carrillera de ternera estofada con crema de patata y chutney de manzana	19,00 €
Buñuelos de masa ninoyaki rellenos de guiso de manitas en su salsa trufada	19,00 €

(Ganador del concurso de cocina de la trufa)

SEGUNDOS PLATOS

Con suplemento de 5 € sobre el menú

Pescado salvaje de la lonja del día	21,00 €
Cazuelita de guiso de changurro a la donostiarra con zamburiñas	21,00 €
Entrecot de ternera Avileña con patatas y pimientos	21,00 €
Chuletillas de lechazo IPG de riñonada y de palo (5 unidades) con patatas	21,00 €
Solomillo a la parrilla sobre costrón de hojaldre con foie y salsa PX	21,00 €

POSTRES

Cuando elijan el primero y el segundo DEL MENÚ, les tomarán nota del postre

Canutillos rellenos de crema pastelera	6,00 €
Torrija de pan brioche con crema de orujo y helado de turrón	6,00 €
Tarta de queso con crema de lotus y su helado	6,00 €
Helado batido de leche Baonza de Tordesillas en tulipa	6,00 €
Coulant de chocolate con tofe de Baileys y sorbete de mojito	6,00 €
Yogurt griego con mermelada de naranja amarga	6,00 €
Semifrío de mango y frutos rojos con helado tropical	6,00 €
Queso Entrepinares selección con membrillo	6,00 €
Fruta de temporada	6,00 €