
























PARA EMPEZAR

Gazpacho con su guarnición	7,5 €	 
Tabla degustación de quesos de leche cruda de cabra Elvira García	10,5 €	  
Nuestras croquetas caseras de jamón y pollo	8,5 €	   
Huevos camperos Redondo rotos sobre patatas y crujiente de jamón	10 €	 
Parrillada de verduras frescas con olivada	10 €	
Crema fría de melón con brocheta de jamón	8 €	








ENSALADAS

De la abuela María (tomate, cebolla asada, atún, huevo y olivas negras)	9 €	 
Con queso Barraqueño de Elvira García, pipas y cebolla crujiente	11 €	 
Mixta (lechuga, tomate, cebolla, atún y huevo)	9 €	 
Verde con frutas de temporada y crujiente de jamón serrano	9 €	














PARA CONTINUAR

Carpaccio de salmón marinado en casa	13 €	  
Trucha de Ávila a la serrana y verduras estofadas	11 €	
Bacalao confitado al azafrán de El Tiemblo y minipisto de verduras	14 €	
Cochinillo confitado con manzana asada y dulce de membrillo	18 €	
Pechuga de pollo braseada con verduras a la plancha	11 €	

TERNERA DE VACA NEGRA AVILEÑA (IGP CARNE DE ÁVILA)

Chuletón (aprox. 650 gr.) con patatas serranas	25 €	
Solomillo (aprox. 180 gr.) con parmentier de queso de cabra	21 €	
Entrecot (aprox. 250 gr) con pimientos verdes	18 €	
Hamburguesa con queso de cabra "Barraqueño" de Elvira García (la carne se sirve con patatas fritas caseras)	14 €	     

POSTRES

Flan de huevo casero	5 €	 
Copa de helado (chocolate, nata, dulce de leche, frambuesa o limón)	5 €	  
Panacota de chocolate blanco con coulis de frutos rojos	5 €	  
Yogurt de leche de cabra Elvira García con frutos rojos o miel ecológica	5 €	
Brownie con helado de nata y canela	5 €	   
Ensalada de frutas con almibar de vainilla	5 €	

Precios con el IVA incluido



Carta de vinos 2021



Les recomendamos probar los vinos de esta tierra, que forman parte de la recientemente creada Denominación de Origen Vinos de Cebreros, basada en el cultivo tradicional de cepas viejas de las variedades de uvas autóctonas, Garnacha y Albillo Real y la elaboración artesanal de los vinos por parte de los propios viticultores, que nos los sirven directamente.

Vinos tintos

Gaznata viñas viejas: Garnacha 2019, bodega Don Juan del Águila (El Barraco)	2,50€/copa	10 €
Paso de Cebra: Garnacha 2018 de Viñadores de Gredos (Cebreros)		14 €
El Berrakin: Garnacha 2020 del viticultor Daniel Ramos (El Tiemblo)		16 €
Rico Nuevo Garnacha: 2020 de Rico Nuevo Vinos (Burgohondo)		16 €
La Viña de Ayer 2017: Garnacha de viñas viejas, de Soto Manrique (Cebreros)		17 €
Viña Mayor: Tempranillo tinto roble 2018, D.O. Ribera del Duero.		14 €
Protos crianza: Tempranillo roble de 2019, D.O. Ribera del Duero.		17 €
Cune crianza: D.O. Rioja 2016, con 85% de Tempranillo y 15% de Garnacha y Mazuelo.		15 €

Vinos blancos

Paso de Cebra: blanco joven Albillo Real, 2020 de Viñadores de Gredos (Cebreros)		14 €
Zerberos viento Zephyros: Albillo Real con Sauvignon Blanc 2011, de Daniel Ramos (El Tiemblo)		18 €
Carrasviñas: Verdejo 2020 D.O. Rueda	Vino de la casa: 3 €/copa	11 €
Ramón Bilbao Verdejo 2018: D.O. Rueda		16 €
Yllera Cinco: Verdejo frizzante, D.O. Rueda		14 €

Vinos rosados

Don Juan del Águila rosado: vino de uva garnacha elaborado en El Barraco		9 €
Narajas Azules: garnacha 2020 rose-blanc de noir, Soto Manrique (Cebreros)		16 €
Peñascal: vino de aguja rosado, de Laguna de Duero		13 €


Cavas Juve Camps Brut: 20 € Juve Camps Reserva familiar: 24 €


Descorche de vinos y cavas: servicio, copas y cubo de hielo: 6 €

Precios con IVA incluido


Nuestra bandeja de desayuno incluye un poco de...

SALADO




Revuelto o huevo frito campero Redondo 

Tostada de pan de hogaza de pueblo, con tomate triturado y aceite, o con mantequilla y mermeladas Mermelicias 




Jamón serrano

Queso manchego o queso fresco 

Fuet


(también tenemos pan de molde de semillas)   

DULCE


Bizcochos caseros   





Miel ecológica Oro del Alberche

Miel con aceite de oliva La Reina y el Zángano


Pasas, nueces, ciruelas o arándanos 

CEREALES


Copos de avena con chocolate 

Muesli con frutas    

LÁCTEOS, CAFÉ y TÉ

Yogurt de leche de cabra Elvira García 

Café, té o infusiones

(tenemos leche entera, desnatada, bebida de soja y de avena) 

FRUTA DE TEMPORADA

Sandía y melón

ZUMOS DE FRUTAS

Naranja (en verano no es natural por no ser temporada) o frutos rojos

Stevia, endulzante, azúcar, azúcar moreno

(La bandeja incluye otro café o infusión, el resto tendrá un suplemento)

9,5€/pers.

IVA incluido

AVISO: todos los productos del desayuno puede contener trazas de cualquier alérgeno al elaborarse en cocinas y obradores donde se trabaja con ellos.

