

¡Bienvenidos a nuestro restaurante!

Puedes distinguir entre nuestros platos:



Vegetariano: seleccionando productos vegetales o lácteos



Carne Avileña: 100% carne autóctona de la zona con sello de calidad



Chuletón solidario: anualmente se donará 1 € por cada Chuletón de Avileño que se consuma a una asociación sin ánimo de lucro. Este año 2017 la elegida ha sido la asociación **“Chiquillos y el campo”** dedicada a la integración y ayuda a familias y jóvenes en exclusión social

Somos **la primera Restoteca de Castilla y León**, apoyamos la cultura potenciando la lectura a través de nuestro menú restoteca, en el cual regalamos un libro por cada dos personas

Podemos adaptar los platos según necesidades alimentarias (alergias, intolerancias...) Pregúntanos

Servicio de pan: 1,50€ por persona

Nuestras famosas revolconas con torreznos (receta tradicional)	8 €
Jamón Ibérico de Bellota D.O. cortado a cuchillo (100 gr.)	26 €
Surtido de la tierra (chorizo, lomo, salchichón ibéricos y queso)	18 €
Ensalada de salmón ahumado con aliño de yogur	10 €
Ensalada de gambón y mousse de foie	16 €
 Ensalada de queso de cabra con frutos secos	10 €
 Milhoja templada de verduras con queso de cabra	13 €
Saquitos de morcilla y manzana a la canela	9 €
 Timbal de aguacate y tomate con vinagreta el encanto	10 €
 Saquitos crujientes de gorgonzola con nueces	10 €
Arroz meloso de marisco con gambón	14 €
 Risotto verde con queso parmesano	9 €
 Pasta <i>tagliatelle</i> con rúcula	10 €
 Crema de temporada, pregúntanos nuestra recomendación	9 €

Carnes

 	Chuletón de 500 gr Ternera Avileña a la parrilla (Origen certificado)	28 €
	Solomillo de Ternera Avileña con reducción de Pedro Ximénez	23 €
	Entrecote de ternera Avileña a la parrilla	19 €
	Magret de pato sobre compota de manzana y salsa de frutos rojos	18 €
	Chuletillas de cordero con cuscús	22 €
	Secreto ibérico a la parrilla con mahonesa de boletus	13 €
	Solomillo ibérico con setas y foie	15 €
	Cilindro de pollo, bacon y queso de cabra con crema de tomate asado	13 €
	Secreto ibérico con queso de rulo de cabra, reducción de vino tinto y frutos rojos	15 €

Pescados

Bacalao gratinado con mahonesa de azafrán sobre crema de piquillo	17 €
Rape asado sobre salsa americana	18 €
Bacalao a baja temperatura con mermelada de tomate y pesto de rúcula	16 €
Ensalada molinera de bacalao y naranja	12 €
Salmón a la mostaza con pisto provenzal	15 €
Merluza en salsa verde con almejas	16 €
Brandada de bacalao al eneldo	11 €
Popieta de lubina en salsa de almendras	16 €

¿Y el final? Dulce y casero

El encanto hecho tarta de bizcocho casero (receta secreta)	5 €
Sopa de fruta de temporada con helado de cítricos	5 €
Espuma de café sobre pudding al amaretto	5 €
<i>Coulant</i> de chocolate caliente con nata avainillada	5 €
Cuajada de leche con maíz crujiente y miel de la zona	5 €

¿Un café? Tenemos unos de los mejores del mundo

Café illy · 100% arábica · máxima calidad

Con leche (entera, desnatada o vegetal) 1,80 €

Capuccino 2,20 €

Infusiones y té Dammann

2,00 €

Negro: Breakfast, Cuatro frutos rojos o desteinado

Verde: Jazmín o verde a la menta

Rooibos: Vainilla

Manzanilla, Tila tisane o menta poleo

Menú gastro espacio

26€ por persona

Elige un entrante...

- Nuestras famosas revolconas con torreznos (receta tradicional)
- *Risotto* verde con queso parmesano

Elige un segundo...

- Secreto ibérico a la parrilla con mahonesa de boletus
- Brandada de bacalao al eneldo

Para terminar, elige un postre...

- *Coulant* de chocolate caliente con nata avainillada
- El encanto hecho tarta de bizcocho casero (receta secreta)

Pan y agua incluido

Menú Infantil 16 €

Entremeses o pasta

Filete de pollo o de ternera con patatas fritas

Helado o fruta

Pan y agua

Edad máxima: 12 años

Descubre nuestro menú restoteca

¡¡De regalo un libro por cada dos personas!!

Menú restoteca por 30 € por persona igual que el gastro espacio incluyendo por persona: una copa de vino joven o una cerveza.