




































## LO TRADICIONAL

	Sopa castellana con huevo escalfado .....	7,70	
	Judías de La Moraña (Ávila), con matanza .....	8,50	
	Patatas revolconas con torreznos .....	8,00	
	Nuestras croquetas de jamón reserva .....	9,90	
	Morcilla de Sotillo con patata crujiente y compota de manzana.....	10,90	
	Migas de pastor con huevo y Queso Palacios curado .....	8,7	
	Gazpacho con croutons y dámeros de pimientos.....	7,90	















## ALGO PARA PICAR

	Empanadilla criolla con ají argentino (Nuestra estrella).....	1,90	
	Pimientos rellenos de morcilla y pera caramelizada, con mousse de ajo (4 uds.).....	9,90	
	Esferas crocantes de patata, queso de cabra y bacon, con frutos rojos y reducción de mostaza y miel (4 uds) (Segundo Premio Ávila en Tapas 2016).....	9,90	
	Pulpo con langostinos, sobre colchón de patatas revolconas y pimentón 'El Sequero' .....	14,90	
	Cecina de León con aceite de oliva virgen extra, pimienta .....	14,90	
	Huevos rotos de El Barraco (Ávila), con jamón ibérico.....	13,80	
	Choricillos a la sidra con patatas al ali oli de ajo negro .....	8,90	
	Carpacho de solomillo de ternera de Ávila, con vinagreta de garnacha y espuma de queso Luna Nueva .....	12,50	
	Jamón ibérico o surtido de ibéricos .....	22,50	
	Selección de quesos artesanos de Ávila .....	15,00	
	Tabla de cecina de Astorga y jamón ibérico .....	18,50	
	Chípirones a la plancha, con ali oli Santa Teresa y tostas de tomate (6 uds.) .....	9,90	
	Mejillones al misterio del Palo Cortado, con un toque picante .....	9,90	

## NUESTRAS ENSALADAS



-  ... De queso de cabra con vinagreta de membrillo y cacahuetes tostados.....12,90 
-  ... De cecina y queso curado Alta Moraña (Ávila), con frutas y frutos secos.....12,90 
-  ... De tomate Raf, con ventresca y cebolla morada .....14,90
-  ... De queso fresco Montesbravos, tomate raff y pesto.....12,90 

## CARNES A LA BRASA DE CARBÓN

-  Corte argentino con tomates a la provenzal y chimichurri..... 18,00 
-  Entrecot de vaca vieja con patatas .....23,50
-  Chuletón de vaca vieja con patatas ..... 24,50
-  Magret de pato con salsa de naranja y cebolla glaseada ..... 18,90 
-  Costillar asado a baja temperatura, al brandy y coca... (Especialidad) ..... 17,70 
-  Chuletón de Ávila con patatas y salsa criolla .....23,50
-  Chuletón de vaca vieja con pimientos y patatas (2 personas.).....41,50
-  Solomillo de vaca vieja con patatas .....23,50
-  Solomillo de Ternera de Ávila con patatas.....24,50
-  Chuletón de Ávila (2 personas / 1Kg aprox.) con patatas..... 37,00
-  Rabo de toro a fuego lento, al Oloroso (Según disponibilidad) .....19,00

*Y recuerda que hacemos todo tipo de asados por encargo y también para llevar...*

## PESCADOS

-  Bacalao al horno con mermelada de tomate, pasas y espinacas fritas .....19,50
-  Merluza en salsa, con gambas y almejas .....17,90



Platos aptos para celíacos



Platos adaptables a celíacos

Suplemento terraza 0,90€ por plato - TODOS LOS PRECIOS LLEVAN YA INCLUIDO EL IVA

Pan y aperitivo: 1,60€ por persona

Disponemos de la información reglamentaria sobre alérgenos, consúltenos

Reservas en 659 86 98 78 // Paseo del Rastro, 1 // [www.lasleyendas.es](http://www.lasleyendas.es)

## POSTRES

<input checked="" type="checkbox"/> Yema de Santa Teresa... (Unidad).....	1,20
<input checked="" type="checkbox"/> Carpacho de Piña con helado de nata.....	6,70
<input checked="" type="checkbox"/> Perito moreno a la española, con PX, chocolate, helado de limón y frutos secos.....	6,50
Nuestra tarta artesana de queso, con frutos rojos y teja de almendra.....	6,50
<input checked="" type="checkbox"/> Sorbete de limón al cava.....	6,50
Tarta de galletas con dulce de leche, nata y café, al estilo argentino.....	6,90
<input checked="" type="checkbox"/> Volcán de chocolate con crema de vainilla, helado de limón y sutilezas de café (Demora aproximada de 10 minutos).....	7,50
<input checked="" type="checkbox"/> Crep de dulce de leche con chocolate y nueces.....	6,90
<input checked="" type="checkbox"/> Espuma de yogurt Alta Moraña, con cereales y chocolate.....	5,50
<input checked="" type="checkbox"/> Brownie con chocolate líquido y helado de nata.....	6,50
<input checked="" type="checkbox"/> Panacota de caramelo.....	5,90
<input checked="" type="checkbox"/> Mousse de chocolate, con virutas de chocolate blanco.....	5,90



## **EL GUSTO POR EL HELADO.....** 5,90

- Chocolate, nata o limón... Y combínelos al gusto con uno de estos complementos:
  - Lacasitos o...
  - Galletas oreo o...
- Frutos secos o...
- Chocolate líquido

*Consulte por nuestros vinos dulces y su maridaje con nuestros postres*

Platos aptos para celíacos











Platos adaptables a celíacos

PRECIOS IVA INCLUIDO. Suplemento terraza 0,90€ por plato  
Disponemos de la información reglamentaria sobre alérgenos








# MENÚ PARA HOY

(Incluye una bebida por persona y postre o café)


## ENTRANTES

-  Ensalada de queso de cabra, cacahuètes tostados y vinagreta de membrillo 
-  Patatas revolconas con torreznos 
-  Mígas de pastor con huevo y parmesano
-  Ensalada "La Bruja", una mixta muy completa
-  Matrimonio de empanadillas argentinas
-  Judías de la Moraña (Ávila), con matanza 
-  Gazpacho con croutons y dámeros de pimientos












## SEGUNDOS - OPCIÓN 1:

-  Magret de pato a la brasa con cebolla glaseada
-  Costillar asado a baja temperatura, al brandy y coca... (Especialidad) 
-  Corte argentino a la parrilla con tomates a la provenzal y chimichurri 
-  Milanesa de pollo a la napolitana con patatas
-  Merluza en salsa con gambas y almejas

## SEGUNDOS - OPCIÓN 2:

-  Chuletón de Ávila (1 kg aprox.) a la brasa para dos personas, con patatas y salsa criolla

## POSTRES

-  Espuma de yogur con cereales y chocolate 
-  Panna cotta de caramelo
-  Carpacho de piña con frutos rojos
-  Cono de helado con salsa de chocolate
-  Mousse de chocolate con virutas de chocolate blanco
-  Yema de Ávila casera (2 uds.) 
-  El postre casero de hoy...
-  Platos aptos para celíacos
-  Platos adaptables a celíacos

### RESTAURANTE LA BRUJA 659869878

Ganador "Ávila en Tapas 2008" / Ganador "Mejor Maridaje Castilla y León 2008"  
Mención especial "Ávila en Tapas 2009" / Semifinal Nacional "4ª Copa de Jerez 2009"  
Ganador "Ávila en Tapas 2013" / 3º premio "Ávila en Tapas 2015" / 2º premio "Ávila en Tapas 2016" 3º  
Premio "Ávila en Tapas 2017" / Ganador "Ávila en Tapas 2018" / 1º premio público y 2º jurado profesional  
Ávila en tapas 2019

LOS PRECIOS DE LOS MENÚS SON POR PERSONA

Menú válido de lunes a jueves y viernes por la mañana no festivo

Disponemos de la información reglamentaria sobre alérgenos, consúltenos

Suplemento terraza 2 euros por persona. IVA incluido

## CAVAS Y OTROS ESPUMOSOS

<i>Freixenet Reserva Real.....</i>	<i>21</i>
<i>(Macabeo, Xarel·lo, Parellada. Brut nature)</i>	
<i>De Nit Raventos .....</i>	<i>22</i>
<i>(55%Macabeo, 5%Monastrell, 20%Parellada, 20%Xarel·lo)</i>	
<i>Torelló brut reserva.....</i>	<i>22</i>
<i>(Macabeo, xare·lo, parellada)</i>	
<i>Torelló 225 brut nature.....</i>	<i>24</i>
<i>(Macabeo, xare·lo, parellada)</i>	
<i>Recaredo Terrers brut nature gran reserva.....</i>	<i>27</i>
<i>(Xare·lo, macabeo, parellada)</i>	
<i>Tatum Ergo.....</i>	<i>29</i>
<i>(Pinot Noir)</i>	

*\*\*\* Tenemos además diferentes cavas y champagnes de pequeños productores que vamos seleccionando y variando, no dude en consultarnos...*

## VINOS GENEROSOS

<i>Manzanilla la Goya.....</i>	<i>15</i>
<i>Fino Tío Pepe .....</i>	<i>16</i>
<i>Fino Eléctrico (Fino seco de PX).....</i>	<i>16</i>
<i>Manzanilla la Gitana (37,5cl).....</i>	<i>9</i>
<i>Amontillado Monteagudo.....</i>	<i>18</i>
<i>Amontillado VORS Tradición.....</i>	<i>79</i>
<i>Oloroso Monteagudo.....</i>	<i>16</i>
<i>Palo Cortado Monteagudo.....</i>	<i>19</i>
<i>Palo cortado Los Apóstoles.....</i>	<i>79</i>

*... Otros Manzanillas y finos en rama según disponibilidad ... y alguna sorpresa.*

# VINOS BLANCOS

## ÁVILA

Vino Precioso.....23

*(Albillo Real y sauvignon blanc en el Viento Zephyros)*

Hoyanko.....21

*(Albillo real)*

El Soplón.....17

*(Albillo real)*

## D.O. RUEDA

Menade ecológico .....16

*(Verdejo)*

## D.O. RIAS BAIXAS

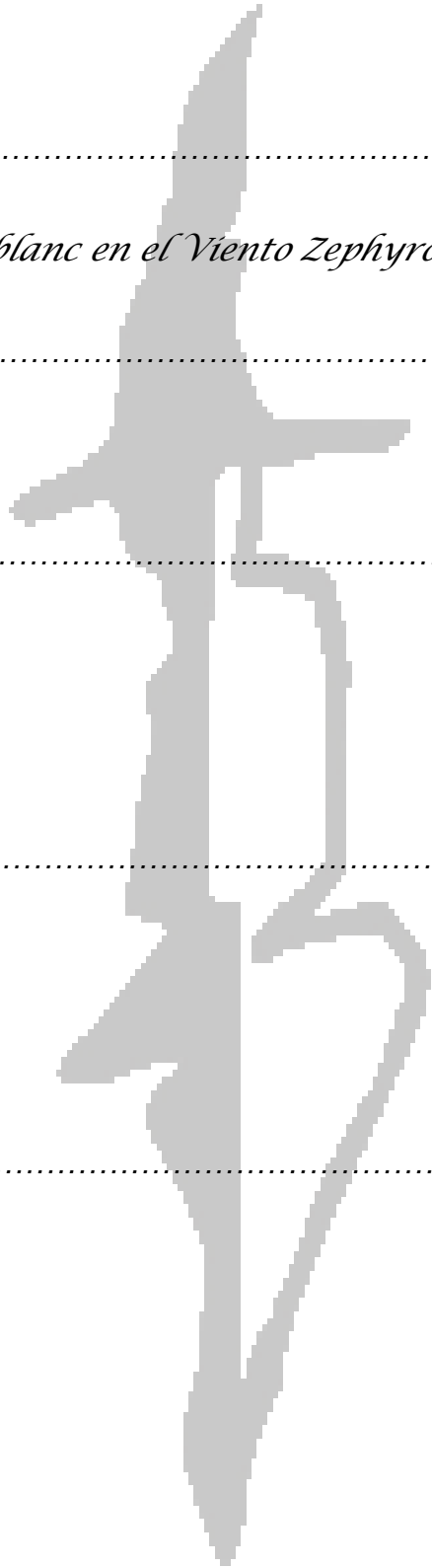
Kentia.....17

*(Albariño)*

## D.O. VALDEORRAS

O Luar do Síl

*(Godello)*



## VINOS TÍNTOS

### D.O.P. Cebreros y otros vinos de Ávila

<i>7 Navas</i> .....	18
<i>Finca Catalino/Faustina</i> .....	29
<i>Toros de Guisando</i> .....	21
<i>(Syrah)</i>	
<i>Hoyanko (Juan Luis Beltrán, viticultor)</i> .....	17
<i>Canto del Chivo</i> .....	17
<i>La Payana (Kike con K, viticultor)</i> .....	21
<i>Paso de Cebra (Rubén Díaz, viticultor)</i> .....	16
<i>La Bovila (Teo Legido, viticultor)</i> .....	23
<i>(Tempranillo, Syrah, Pinot Noir)</i>	
<i>La Viña de Ayer (Soto Manrique)</i> .....	17
<b><u>Otros vinos...</u></b>	
<i>Citius</i> .....	19
<i>(Pinot Noir)</i>	
<i>César Príncipe</i> .....	21
<i>(Tempranillo)</i>	



**D.O. RIBERA DEL DUERO**

<i>Portia Roble</i> .....	16
<i>Figuro 4</i> .....	17
<i>Viridiana</i> .....	19
<i>Protos Roble</i> .....	19
<i>Finca Resalso (Emilio Moro)</i> .....	19
<i>Emilio Moro</i> .....	27
<i>Pago de los Capellanes Roble</i> .....	26
<i>Buenagente</i> .....	27
<i>Tomas Postigo</i> .....	35
<i>PSI (Bodega Pingus) Crianza</i> .....	42
<i>Malleolus (Emilio Moro)</i> .....	39
<i>Alion</i> .....	66
<i>Valbuena 5 años Vega Sicilia Reserva</i> .....	135
<i>Flor de Pingus</i> .....	135

*D.O.C. RIOJA*

<i>Sierra Cantabria Selección.....</i>	<i>16</i>
<i>Finca Emperatriz Cr.....</i>	<i>16</i>
<i>La Montesa.....</i>	<i>19</i>
<i>Pujanza.....</i>	<i>19</i>
<i>Ramón Bilbao Cr.....</i>	<i>19</i>
<i>Sierra Cantabria Crianza.....</i>	<i>19</i>
<i>Viña Lanciano.....</i>	<i>22</i>
<i>Ramón Bilbao Rsva .....</i>	<i>25</i>
<i>Remelluri Rsva .....</i>	<i>26</i>
<i>Predicador.....</i>	<i>29</i>
<i>Dinastía Vivanco 4 varietales o varietal .....</i>	<i>33</i>
<i>Mírto.....</i>	<i>45</i>
<i>El Puntido.....</i>	<i>55</i>
<i>Remírez de Ganuza.....</i>	<i>63</i>

## **D.O.TORO**

<i>Románico</i> .....	17
<i>Almírez</i> .....	22
<i>Pintía</i> .....	49
<i>Numanthía</i> .....	49
<i>Victorino</i> .....	55
<i>Termanthía</i> .....	159

## **D.O.BIERZO**

<i>Domínio de Tares Cepas Viejas</i> .....	23
<i>(Mencia)</i>	
<i>Villa de Corullón</i> .....	69
<i>(Mencia)</i>	

## **RIBERA SACRA**

<i>Lalama</i> .....	32
<i>(Mencia)</i>	

**D.O.MADRID**

El Regajal..... 23

*(Tempranillo, Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot)*

Qubel Exepción Crianza 2007..... 27

*(100 Garnacha)*

**JUMILLA**

Juan Gil 4 meses.....15

*(Monastrel)*

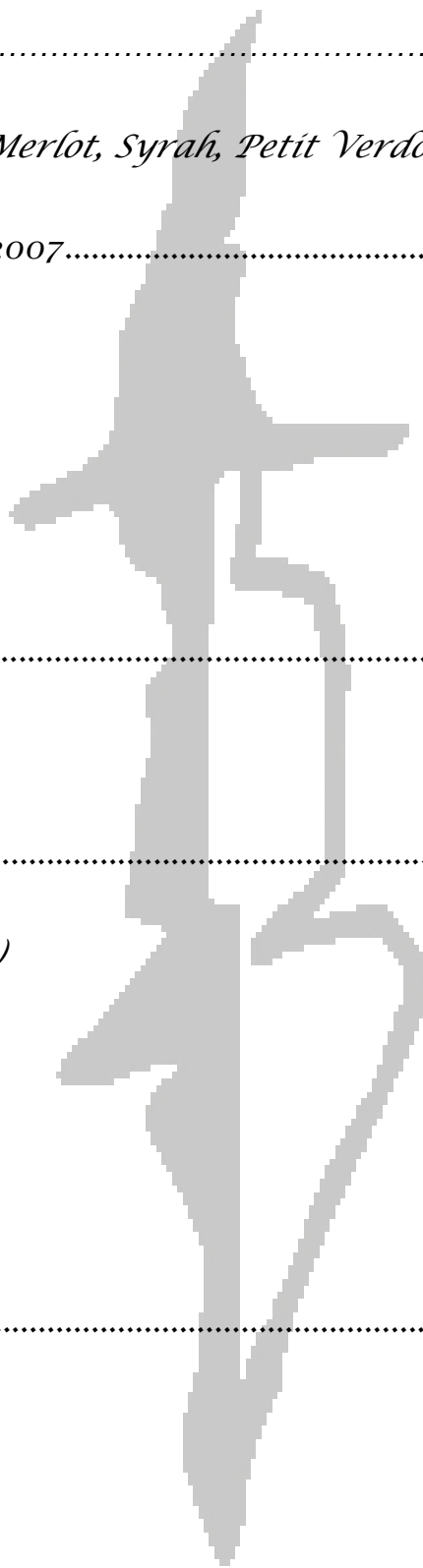
Clío.....67

*(Monastrel/C. Sauvignon)*

**D.O.PRIORAT**

Finca Dofi..... 79

*(Garnacha 95% y otras)*



## ALGUNOS VINOS DULCES...

*Reymos (Espumoso de Moscatel, Alicante) ..... 14*

*(Moscatel)*

*Lágrima de Oro de Castilla (50cl)..... 19*

*(Verdejo)*

*Castañiva miel, cosecha (50cl)..... 21*

*(Moscatel)*

*Vino precioso dulce (375cl/Ávila) ..... 22*

*(Albillo)*

*Tokaji Aszú (Diferentes Puttonyos 50cl).....25*

*(Furmint, Harslevelu, Sargamuskótaal)*

*Chateau de Rolland 50cl (Sauternes 2001).....33*

*(Sauvignon blanc, Semillon)*

*Chateau la Bertrandé (Loupiac, Burdeos) ..... 36*

*(Semillon)*