




















LO TRADICIONAL

| | | |
|--|-------|---|
| ⊗ 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 puré de manzana | 10,90 |  |
| Mígas de pastor con huevo y queso Palacios curado | 8,70 |  |
| ⊗ 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 | |
| ⊗ Cecina de León, con aceite de oliva virgen extra y pimienta | 14,90 |  |
| ⊗ Huevos rotos de El Barraco (Ávila), con jamón ibérico..... | 13,80 |  |
| ⊗ Carpacho de solomillo de ternera de Ávila, con vinagreta de garnacha y escamas de queso Palacios añejo..... | 12,50 |  |
| ⊗ Jamón ibérico o surtido de ibéricos..... | 22,50 | |
| ⊗ Tabla de cecina de Astorga y jamón ibérico..... | 18,50 |  |
| ⊗ Chíperones a la plancha, con ali oli y tostas de tomate (6 uds.)..... | 9,90 |  |
| Mejillones al misterio del Palo Cortado, con un toque picante..... | 9,90 | |
| ⊗ Queso Provolone fundido sobre tomate, con ají y orégano..... | 8,90 | |
| Ortiguillas al aroma de limón, con mojo rojo..... | 14,90 | |
| ⊗ Duo de quesos de Ávila (Palacios de Goda y Alta Moraña)..... | 13,90 |  |

NUESTRAS ENSALADAS

-  ... De queso de cabra, con vinagreta de membrillo y cacahuètes 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 Elvira García (Ávila), tomate Raf y pesto.....-.....12,90 

CARNES A LA BRASA DE CARBÓN

-  Corte argentino con tomates a la provenzal y chimichurri.....19,00 
-  Chuletón de vaca vieja con patatas.....25,40
-  Magret de pato con salsa de naranja y cebolla glaseada18,90 
-  Costillar asado a baja temperatura, al brandy y coca... (Especialidad).....17,70 
-  Chuletón de ternera 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 24,50
-  Solomillo de ternera de Ávila con patatas.....24,50
-  Chuletón de ternera de Ávila (2 personas / 1Kg aprox.) con patatas 37,90

Y recuerda que hacemos todo tipo de asados por encargo y también para llevar, Además, te envasamos nuestros cortes al vacío para disfrutar en casa, consúltanos!

Pescados según disponibilidad o bajo previa reserva



Platos aptos para celíacos



Platos adaptables a celíacos



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

Pan y aperitivo: 1,60€ por persona

Disponemos de la información reglamentaria sobre alérgenos, consúltanos

Reservas en 637415858 // Paseo del Rastro, 1 // www.la-bruja.es www.lasleyendas.es

POSTRES

| | | |
|--|------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Yema de Ávila/Elaboración propia... (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 20 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 |  |
| Brownie con chocolate líquido y helado de nata..... | 6,50 | |

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

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









Disponemos de la información reglamentaria sobre alérgenos, consúltenos

Reservas en 637415858 // Paseo del Rastro, 1 // www.la-bruja.es www.lasleyendas.es







MENÚ PARA HOY

válido de lunes a jueves, y viernes por la mañana no festivos
(incluye una bebida por persona y postre o café)


ENTRANTES

-  Patatas revolconas con torreznos 
-  Ensalada de queso de cabra, cacahuets tostados y vinagreta de membrillo 
Migas 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
-  Chípirones a la plancha, con alió olí Santa Teresa y tostas de tomate

SEGUNDOS - OPCIÓN 2:

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

POSTRES

-  Espuma de yogur con cereales y chocolate 
 -  Carpacho de piña con frutos rojos
Cono de helado con salsa de chocolate
 -  Yema de Ávila casera (2 uds.) 
-  Platos aptos para celíacos  Platos adaptables a celíacos

RESTAURANTE LA BRUJA 637415858 www.la-bruja.es www.lasleyendas.es

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 festivos

Disponemos de la información reglamentaria sobre alérgenos, consúltenos

Suplemento terraza 2 euros por persona. IVA incluido

CARTA DE VINOS

CAVAS Y OTROS ESPUMOSOS

| | |
|--|-----------|
| <i>Freixenet Reserva Real.....</i> | <i>23</i> |
| <i>(Macabeo, Xarel·lo, Parellada. Brut nature)</i> | |
| <i>De Nit Raventos</i> | <i>26</i> |
| <i>(55%Macabeo, 5%Monastrell, 20%Parellada, 20%Xarel·lo)</i> | |
| <i>Torelló brut reserva.....</i> | <i>27</i> |
| <i>(Macabeo, xare·lo, parellada)</i> | |
| <i>Torelló 225 brut nature.....</i> | <i>29</i> |
| <i>(Macabeo, xare·lo, parellada)</i> | |
| <i>Recaredó Terrers brut nature gran reserva.....</i> | <i>29</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 (33cl)</i> | 11 |
| <i>Fino Tío Pepe</i> | 18 |
| <i>Fino Eléctrico (Fino seco de PX)</i> | 21 |
| <i>Amontillado Monteagudo</i> | 24 |
| <i>Amontillado VORS Tradición</i> | 79 |
| <i>Oloroso Monteagudo</i> | 22 |
| <i>Palo Cortado Monteagudo</i> | 26 |
| <i>Palo cortado Los Apóstoles</i> | 79 |

... 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)

Paso de Cebra.....21

(Albillo real)

El Soplón.....21

(Albillo real)

D.O. RUEDA

Menade ecológico21

(Verdejo)

D.O. RIAS BAIXAS

Kentia.....19

(Albariño)

D.O. VALDEORRAS

O Luar do Sil.....24

(Godello)

D.O. BIERZO

Tilenus (Godello).....19

VINOS TINTOS

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

| | |
|--|----|
| <i>Finca Catalino/Faustina</i> | 29 |
| <i>Toros de Guisando</i> | 23 |
| <i>(Syrah)</i> | |
| <i>Hoyanko (Juan Luis Beltrán, viticultor)</i> | 21 |
| <i>Canto del Chivo</i> | 19 |
| <i>La Payana (Kike con K, viticultor)</i> | 25 |
| <i>Paso de Cebra (Rubén Díaz, viticultor)</i> | 21 |
| <i>La Bovila (Teo Legido, viticultor)</i> | 29 |
| <i>(Tempranillo, Syrah, Pinot Noir)</i> | |
| <i>La Viña de Ayer (Soto Manrique)</i> | 19 |
| <i>Murum...Últimas botellas</i> | 19 |
| <i>(Garnacha)</i> | |
| <u>Otros vinos...</u> | |
| <i>Cítius</i> | 21 |
| <i>(Pinot Noir)</i> | |

D.O. RIBERA DEL DUERO

| | |
|---|-----|
| <i>Portia Roble</i> | 19 |
| <i>Figuro 4</i> | 22 |
| <i>Figuro 12</i> | 26 |
| <i>Figuro (Viñas Viejas)</i> | 29 |
| <i>Viridiana</i> | 21 |
| <i>Finca Resalso (Emilio Moro)</i> | 21 |
| <i>Emilio Moro</i> | 27 |
| <i>Pago de los Capellanes Roble</i> | 27 |
| <i>Tomas Postigo</i> | 33 |
| <i>PSI (Bodega Pingus) Crianza</i> | 45 |
| <i>Malleolus (Emilio Moro)</i> | 43 |
| <i>Alión</i> | 79 |
| <i>Valbuena 5 años Vega Sicilia Reserva</i> | 145 |
| <i>Flor de Pingus</i> | 145 |
| <i>Tr3smano</i> | 49 |

D.O.C. RIOJA

| | |
|--|-----------|
| <i>Sierra Cantabria Selección.....</i> | <i>19</i> |
| <i>Finca Emperatriz Cr.....</i> | <i>21</i> |
| <i>La Montesa.....</i> | <i>22</i> |
| <i>Pujanza.....</i> | <i>19</i> |
| <i>Ramón Bilbao Cr.....</i> | <i>23</i> |
| <i>Viña Lanciano.....</i> | <i>23</i> |
| <i>Ramón Bilbao Rsva.....</i> | <i>26</i> |
| <i>Predicador.....</i> | <i>29</i> |
| <i>Mirto.....</i> | <i>49</i> |
| <i>El Puntido.....</i> | <i>55</i> |
| <i>Remírez de Ganuza.....</i> | <i>83</i> |

D.O.TORO

| | |
|-------------------------|-----|
| <i>Románico</i> | 19 |
| <i>Madremia</i> | 21 |
| <i>Almirez</i> | 25 |
| <i>Pintia</i> | 54 |
| <i>Numanthía</i> | 49 |
| <i>Victorino</i> | 58 |
| <i>Termanthía</i> | 189 |

D.O.BIERZO

| | |
|--|----|
| <i>Domínio de Tares Cepas Viejas</i> | 23 |
| <i>(Mencia)</i> | |
| <i>Castro de Valtuille</i> | 25 |
| <i>(Mencia)</i> | |
| <i>Villa de Corullón</i> | 69 |
| <i>(Mencia)</i> | |

CIGALES

| | |
|-----------------------------|----|
| <i>César Príncipe</i> | 24 |
| <i>Tempranillo</i> | |

RIBERA SACRA

| | |
|---------------------|----|
| <i>Lalama</i> | 32 |
| <i>(Mencia)</i> | |

NAVARRA

Paal.....23

(Syrah)

D.O. MADRID

La Maldición.....21

(Tempranillo, malvar)

Las Moradas de San Martín (Senda)..... 23

(Garnacha)

Camino de Navaherreros.....19

Navaherreros.....23

Qubel Exepción Crianza 2007..... 26

(100 Garnacha)

JUMILLA

Juan Gil 4 meses.....18

(Monastrel)

Juan Gil Plata.....24

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)

Castadiva miel, cosecha (50cl) 21

(Moscatel)

Vino precioso dulce (375cl/Ávila) 22

(Albillo)

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

(Furmint, Harslevelu, Sargamuskótaly)

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

(Sauvignon blanc, Semillon)

Chateau la Bertrandé (Loupiac, Burdeos) 36

(Semillon)

VINOS RECOMENDADOS POR SU RELACIÓN CALIDAD/PRECIO...

VINOS TINTOS

D.O.P. CEBREROS Y OTROS VINOS DE ÁVILA

| | |
|---|----|
| Finca Faustina Garnacha..... | 29 |
| Toros de Guisando (Syrah de Navahondilla, Ávila)..... | 23 |
| Hoyanko (Juan Luis Beltrán, viticultor)..... | 19 |
| La Bovila..... | 29 |
| Murum..... | 19 |
| La Payana (Kike con K Viticultor)..... | 25 |

RIBERA DEL DUERO

| | |
|----------------------|----|
| López Cristóbal..... | 23 |
| Emilio Moro..... | 27 |
| Comenge Rsva..... | 29 |
| Viridiana..... | 19 |

D.O. TORO

| | |
|---------------|----|
| Madremía..... | 21 |
|---------------|----|

D.O. CIGALES

| | |
|---------------------------------|----|
| Finca Herrera (Garnachas) | 19 |
| César Príncipe..... | 24 |

D.O. NAVARRA

| | |
|-------------------|----|
| Paal (Syrah)..... | 23 |
|-------------------|----|

D.O.P. RIOJA

| | |
|-------------------------------|----|
| Finca Emperatriz (Ríoja)..... | 21 |
| La Montesa..... | 22 |
| Pujanza..... | 19 |
| Lan D12..... | 16 |
| Pies negros..... | 18 |
| Viña Lanciano..... | 23 |

ALICANTE:

| | |
|------------|----|
| Nauta..... | 18 |
|------------|----|

OTROS

| | |
|---|----|
| Pago la Pavina (Tempreanillo/C. Sauvignon (VTCYL) | 19 |
|---|----|

BLANCOS

| | |
|--|----|
| Menade (Verdejo ecológico) | 21 |
| Kentía (Albariño)..... | 21 |
| Viento Zephyros (Albillo Real de Ávila)..... | 17 |
| El Soplón (Albillo Real de Ávila)..... | 19 |
| Hoyanko (Albillo Real de Ávila)..... | 21 |
| Viña de Ayer (Albillo Real de Ávila)..... | 19 |
| Rebels de Batea..... | 17 |

ESPUMOSOS

| | |
|-----------------------------|----|
| Freixenet Reserva Real..... | 23 |
| Torelló Brut Reserva..... | 22 |

MAGNUM

| | |
|---------------------------------|----|
| Editor 2012 (Ríoja) | 28 |
| Sierra Cantabria Selección..... | 27 |
| Zuazu Gastón (Ríoja)..... | 25 |
| Flor de Garnacha (Ávila)..... | 29 |
| La Bovila (Ávila)..... | 59 |
| Toros de Guisando syrah..... | 37 |

THE TRADITIONAL

| | |
|--|-------|
| Beans from Moraña (Ávila), with slaughter..... | 8.50 |
| Potatoes scrambled with torreznos | 8.00 |
| Our ham croquettes reserve | 9.90 |
| Black pudding from Sotillo with crispy potato and apple puree..... | 10.90 |
| Shepherd's migas with egg and Palacios cured cheese | 8.70 |
| Gazpacho with croutons and bell peppers | 7.90 |

SOMETHING TO SNAP

| | |
|---|-------|
| Creole empanadilla with Argentine chili pepper (Our star) | 1.90 |
| Peppers stuffed with blood sausage and caramelized pear, with garlic mousse (4 units) | 9.90 |
| Crispy spheres of potato, goat cheese and bacon, with red berries and reduction mustard and honey (4 units) (Second Prize Ávila in Tapas 2016) | 9.90 |
| Cecina de León with extra virgin olive oil and pepper | 14.90 |
| Scrambled eggs from El Barraco (Ávila), with Iberian ham | 13.80 |
| Beef sirloin carpacho from Ávila, with Grenache vinaigrette and old Palacios cheese flakes | 12.50 |
| Iberian ham or assorted Iberian ham..... | 22.50 |
| Table of Astorga jerky and Iberianam | 18.50 |
| Grilled squid, with ali oli and tomato toasts (6 units) | 9.90 |
| Mussels with the mystery of Palo Cortado, with a spicy touch | 9.90 |
| Melted Provolone cheese on tomato, with chili pepper and oregano | 8,90 |
| Ortiguillas with lemon aroma, with red mojo | 14.90 |
| Duo of Ávila cheeses (Palacios de Goda and Alta Moraña) | 13.90 |

OUR SALADS

| | |
|--|-------|
| ... Goat cheese, with quince vinaigrette and toasted peanuts | 12.90 |
| ... With cured meat and cured cheese Alta Moraña (Ávila), with fruits and nuts | 12.90 |
| ... Raf tomato, with belly and red onion | 14.90 |
| ... Fresh cheese Elvira Garvía (Ávila), tomato Raf and pesto | 12.90 |

CHARCOAL GRILLED MEAT

| | |
|---|-------|
| Argentine cut with Provençal tomatoes and chimichurri | 19,00 |
| Old beef steak with potatoes | 24.50 |
| Duck breast with orange sauce and glazed onion | 18.90 |
| Roasted rack of ribs at low temperature, with brandy and coca ... (Specialty) | 17,70 |
| Ávila beef steak with potatoes and creole sauce | 23.50 |
| Old beef steak with peppers and potatoes (2 people.) | 41.50 |
| Old beef tenderloin with potatoes | 24.50 |
| Avila beef tenderloin with potatoes | 24.50 |
| Ávila beef steak (2 people / 1Kg approx.) With potatoes | 37.90 |

And remember that we do all kinds of roasts on request and also to take away,

In addition, we vacuum pack our cuts to enjoy at home, contact us!

Fish according to availability or under previous reservation

DESSERTS

| | |
|---|------|
| Yema de Ávila / Own elaboration ... (Unit) | 1.20 |
| Pineapple carpaccio with cream ice cream | 6.70 |
| Perito Moreno a la español, with PX, chocolate, lemon ice cream and nuts | 6.50 |
| Our artisan cheese cake, with red berries and almond tile | 6.50 |
| Lemon Sorbet with Cava..... | 6.50 |
| Biscuit cake with dulce de leche, cream and coffee, Argentine style | 6.90 |
| Chocolate volcano with vanilla cream, lemon ice cream and coffee subtleties (Approximate delay of 20 minutes) | 7.50 |
| Dulce de leche crepe with chocolate and walnuts | 6.90 |
| Alta Moraña yogurt foam, with cereals and chocolate | 5.50 |
| Brownie with liquid chocolate and cream ice cream | 6.50 |
| THE TASTE FOR ICE CREAM | 5.90 |

Chocolate, cream or lemon ... And combine them to taste with one of these complements:

Lacasitos or ...Oreo cookies or ...Nuts or ...Liquid chocolate

MENU FOR TODAY

Valid from Monday to Thursday, and Friday mornings, not holidays

(Includes one drink per person and dessert or coffee)

STARTERS

Potatoes scrambled with torreznos

Goat cheese salad, roasted peanuts and quince vinaigrette

Shepherd's migas with egg and parmesan

Salad "The Witch", a very complete mixed

Marriage of Argentine empanadillas

Beans from La Moraña (Ávila), with slaughter Gazpacho with croutons

and bell peppers **SECONDS - OPTION 1:**

Grilled duck breast with glazed onion

Rack of ribs roasted at low temperature, with brandy and coca ... (Specialty)

Argentine grilled cut with Provençal tomatoes and chimichurri

Neapolitan chicken schnitzel with potatoes

Grilled squid, with Santa Teresa ali oli and tomato toast **SECONDS - OPTION 2:**

Grilled beef steak from Ávila (1 kg approx.) For two people,

with potatoes and creole sauce

DESSERTS

Yogurt foam with cereals and chocolate

Pineapple carpaccio with red berries

Ice Cream Cone with Chocolate Sauce

Yema de Ávila homemade (2 units)

THE PRICES OF THE MENUS ARE PER PERSON

Menu valid from Monday to Thursday and Friday mornings, excluding holidays

We have the regulatory information on allergens, contact us

Terrace supplement 2 euros per person. VAT included

DAS TRADITIONELLE

| | |
|--|-------|
| Bohnen aus Moraña (Ávila), mit Schlachtung..... | 8.50 |
| Kartoffelsalat mit torreznos | 8.00 |
| Unsere Schinkenkroketten reservieren | 9.90 |
| Blutwurst aus Sotillo mit knusprigem Kartoffel-Apfelpüree..... | 10.90 |
| Hirtenmigas mit Ei und Palacios-Käse | 8.70 |
| Gazpacho mit Croutons und Paprika | 7.90 |

ETWAS ZU SCHNAPPEN

| | |
|---|-------|
| Kreolische Empanadilla mit argentinischer Chilischote (Unser Star) | 1.90 |
| Paprika gefüllt mit Blutwurst und karamellisierten Birnen, dazu Knoblauchmousse (4 Stück) | 9.90 |
| Knusprige Kugeln aus Kartoffel, Ziegenkäse und Speck, mit roten Beeren und Reduktionssenf und Honig (4 Stück) (Zweiter Preis Ávila in Tapas 2016)..... | 9.90 |
| Cecina de León mit extra nativem Olivenöl und Pfeffer | 14.90 |
| Rührei aus El Barraco (Ávila), mit iberischem Schinken | 13.80 |
| Rinderfilet-Carpacho aus Ávila, mit Grenache-Vinaigrette und alte Palacios-Käseflocken | 12.50 |
| Iberischer Schinken oder verschiedene iberische Schinken..... | 22.50 |
| Tabelle von Astorga Jerky und Iberianam | 18.50 |
| Gegrillter Tintenfisch, mit Ali oli und Tomatentoast (6 Einheiten) | 9.90 |
| Muscheln mit dem Geheimnis von Palo Cortado, mit einer würzigen Note | 9.90 |
| Geschmolzener Provolone-Käse auf Tomate, mit Chili-Pfeffer und Oregano | 8,90 |
| Ortiguillas mit Zitronenaroma, mit rotem Mojo | 14.90 |
| Duo von Ávila-Käse (Palacios de Goda und Alta Moraña) | 13.90 |

UNSERE SALATE

| | |
|--|-------|
| ... Ziegenkäse, mit Quittenvinaigrette und gerösteten Erdnüssen | 12.90 |
| ... mit Wurstwaren und Wurstwaren Alta Moraña (Ávila), mit Früchte und Nüsse | 12.90 |
| ... Raf-Tomate, mit Bauch und roten Zwiebeln | 14.90 |
| ... Frischkäse Elvira Garvía (Ávila), Tomate Raf und Pesto | 12.90 |

HOLZKOHLE GEGRILLTES FLEISCH

| | |
|--|-------|
| Argentinischer Schnitt mit provenzalischen Tomaten und Chimichurri..... | 19,00 |
| Altes Rindersteak mit Kartoffeln | 24.50 |
| Entenbrust mit Orangensauce und glasierten Zwiebeln | 18.90 |
| Gebratene Rippchen bei niedriger Temperatur, mit Brandy und Coca ... (Spezialität) | 17,70 |
| Ávila Rindersteak mit Kartoffeln und kreolischer Soße | 23.50 |
| Altes Rindersteak mit Paprika und Kartoffeln (2 Pers.) | 41.50 |
| Altes Rinderfilet mit Kartoffeln | 24.50 |
| Ávila Rinderfilet mit Kartoffeln | 24.50 |
| Ávila Rindersteak (2 Personen / 1Kg ca.) Mit Kartoffeln | 37,90 |

Und denken Sie daran, dass wir alle Arten von Braten auf Anfrage und auch nach wegbringen, Außerdem vakuumieren wir unsere Schnitte, um sie zu Hause zu genießen, kontaktieren Sie uns!

Fisch nach Verfügbarkeit oder nach vorheriger Reservierung

NACHSPEISEN

| | |
|---|------|
| Yema de Ávila / Eigene Ausarbeitung ... (Einheit) | 1,20 |
| Ananas-Carpaccio mit Sahneis | 6,70 |
| Perito Moreno a la español, mit PX, Schokolade, Zitroneneis und Nüssen | 6,50 |
| Unser handwerklicher Käsekuchen, mit roten Beeren und Mandelfliesen | 6,50 |
| Zitronensorbet mit Cava..... | 6,50 |
| Biskuitkuchen mit Dulce de Leche, Sahne und Kaffee nach argentinischer Art | 6,90 |
| Schokoladenvulkan mit Vanillecreme, Zitroneneis und Kaffee-Feinheiten (Ungefähre Verzögerung von 20 Minuten) | 7,50 |
| Dulce de leche Crpe mit Schokolade und Walnüssen | 6,90 |
| Alta Moraña Joghurtschaum, mit Cerealien und Schokolade | 5,50 |
| Brownie mit flüssiger Schokolade und Sahneis | 6.50 |
| DER GESCHMACK FÜR EIS | 5,90 |

Schokolade, Sahne oder Zitrone ... Und kombinieren Sie sie nach Belieben mit einer dieser Ergänzungen:

Lacaitos oder ...Oreo-Kekse oder ...Nüsse oder ...Flüssige Schokolade

MENÜ FÜR HEUTE

Gültig von Montag bis Donnerstag und Freitagmorgen, nicht an Feiertagen

(Beinhaltet ein Getränk pro Person und Dessert oder Kaffee)

VORSPEISEN

Kartoffelsalat mit torreznos

Ziegenkäsesalat, geröstete Erdnüsse und Quittenvinaigrette

Hirtenmigas mit Ei und Parmesan

Salat "The Witch", ein sehr komplett gemischter

Heirat argentinischer Empanadillas

Bohnen aus La Moraña (Ávila), mit Schlachtung Gazpacho mit Croutons

und Paprika

SEKUNDEN OPTION 1:

Gegrillte Entenbrust mit glasierten Zwiebeln

Bei niedriger Temperatur gebratene Rippchen mit Brandy und Coca ... (Spezialität)

Argentinischer Grillschnitt mit provenzalischen Tomaten und Chimichurri

Neapolitanisches Hähnchenschnitzel mit Kartoffeln

Gegrillter Tintenfisch, mit Santa Teresa Ali oli und Tomatentost

SEKUNDEN - OPTION 2

Gegrilltes Rindersteak aus Ávila (ca. 1 kg) Für zwei Personen,

mit Kartoffeln und kreolischer Sauce

NACHSPEISEN

Joghurtschaum mit Müsli und Schokolade

Ananascarpaccio mit roten Beeren

Eiswaffel mit Schokoladensauce

Yema de vila hausgemacht (2 Einheiten)

DIE PREISE DER MENÜS SIND PRO PERSON

Menü gültig von Montag bis Donnerstag und Freitagmorgen, außer an Feiertagen

Wir haben die behördlichen Informationen zu Allergenen, kontaktieren Sie uns

Terrassenzuschlag 2 Euro pro Person. inkl. MwSt

LE TRADITIONNEL

| | |
|---|-------|
| Haricots de Moraña (Ávila), avec abattage..... | 8.50 |
| Pommes de terre brouillées aux torreznos | 8.00 |
| Notre réserve de croquettes de jambon | 9.90 |
| Boudin noir de Sotillo avec pomme de terre croustillante et purée de pomme..... | 10.90 |
| Migas de berger avec œuf et fromage affiné Palacios | 8.70 |
| Gaspacho aux croûtons et poivrons | 7.90 |

QUELQUE CHOSE À FERMER

| | |
|--|-------|
| Empanadilla créole au piment argentin (Notre étoile) | 1.90 |
| Poivrons farcis au boudin et poire caramélisée, avec mousse à l'ail (4 unités) | 9.90 |
| Sphères croustillantes de pomme de terre, chèvre et bacon, aux fruits rouges et réduction moutarde et miel (4 unités) (Deuxième Prix Ávila en Tapas 2016) | 9.90 |
| Cecina de León avec huile d'olive extra vierge et poivre | 14.90 |
| Oeufs brouillés d'El Barraco (Ávila), au jambon ibérique | 13.80 |
| Carpacho de surlonge de bœuf d'Ávila, vinaigrette au grenache et vieux flocons de fromage Palacios | 12.50 |
| Jambon ibérique ou assortiment de jambon ibérique..... | 22,50 |
| Table de charqui Astorga et Iberianam | 18.50 |
| Calamars grillés, avec ali oli et toasts de tomates (6 unités) | 9.90 |
| Moules au mystère du Palo Cortado, avec une touche épicée | 9.90 |
| Fromage Provolone fondu sur tomate, avec piment et origan | 8,90 |
| Ortigaillas à l'arôme de citron, au mojo rouge | 14.90 |
| Duo de fromages d'Ávila (Palacios de Goda et Alta Moraña) | 13.90 |

NOS SALADES

| | |
|--|-------|
| ... Fromage de chèvre, vinaigrette de coing et cacahuètes grillées | 12.90 |
| ... Avec de la charcuterie et du fromage affiné Alta Moraña (Ávila), avec fruits et noix | 12.90 |
| ...Tomate Raf, panse et oignon rouge | 14.90 |
| ... Fromage frais Elvira Garvía (Ávila), tomate Raf et pesto | 12.90 |

VIANDE GRILLÉE AU CHARBON

| | |
|---|-------|
| Coupe argentine aux tomates provençales et chimichurri | 19,00 |
| Steak de boeuf à l'ancienne avec pommes de terre | 24.50 |
| Magret de canard sauce à l'orange et oignon glacé | 18.90 |
| Carré de côtes levées rôties à basse température, à l'eau de vie et au coca ... (Spécialité) .. | 17,70 |
| Steak de boeuf Ávila avec pommes de terre et sauce créole | 23.50 |
| Steak de boeuf aux poivrons et pommes de terre (2 pers.) | 41.50 |
| Filet de boeuf ancien aux pommes de terre | 24.50 |
| Filet de boeuf Avila aux pommes de terre | 24,50 |
| Steak de boeuf Ávila (2 pers / 1Kg env.) Avec pommes de terre | 37.90 |

Et rappelez-vous que nous réalisons toutes sortes de rôtis sur demande et aussi pour emporter,

De plus, nous emballons sous vide nos coupes à déguster chez vous, contactez-nous !

Poisson selon disponibilité ou sur réservation préalable

DESSERTS

| | |
|---|------|
| Yema de Ávila / Élaboration propre ... (Unité) | 1,20 |
| Carpaccio d'ananas avec glace à la crème | 6,70 |
| Perito Moreno a la español, avec PX, chocolat, glace au citron et noix .. | 6,50 |
| Notre cheese cake artisanal, aux fruits rouges et tuile aux amandes ... | 6.50 |
| Sorbet Citron au Cava..... | 6,50 |
| Gâteau au biscuit avec dulce de leche, crème et café, style argentin ... | 6.90 |
| Volcan chocolat avec crème vanille, glace citron et subtilités café (Délai approximatif de 20 minutes) | 7.50 |
| Crêpe Dulce de leche au chocolat et aux noix | 6.90 |
| Mousse de yogourt Alta Moraña, aux céréales et au chocolat | 5,50 |
| Brownie au chocolat liquide et glace à la crème | 6,50 |

LE GOT DE LA GLACE

| | |
|--------------------------|------|
| LE GOT DE LA GLACE | 5.90 |
|--------------------------|------|

Chocolat, crème ou citron... Et combinez-les au goût avec l'un de ces compléments :

Lacasitos ou ...Biscuits Oreo ou ...Noix ou ...Chocolat liquide

MENU DU JOUR

Valable du lundi au jeudi et les vendredis matins, hors jours fériés

(Comprend une boisson par personne et dessert ou café)

ENTRÉES

Pommes de terre brouillées aux torreznos

Salade de chèvre, cacahuètes grillées et vinaigrette de coing

Migas de berger avec œuf et parmesan

Salade "La Sorcière", un mélange très complet

Mariage d'empanadillas argentines

Haricots de La Moraña (Ávila), avec abattage Gaspacho avec croûtons
et poivrons

SECONDES - OPTION 1 :

Magret de canard grillé à l'oignon glacé

Carré de côtes levées rôties à basse température, au cognac et coca... (Spécialité)

Coupe argentine grillée aux tomates provençales et chimichurri

Escalope de poulet napolitaine aux pommes de terre

Calamars grillés, avec Santa Teresa ali oli et toast de tomate

SECONDES - OPTION 2 :

Steak de boeuf grillé d'Ávila (1 kg environ) Pour deux personnes,
avec pommes de terre et sauce créole

DESSERTS

Mousse de yaourt aux céréales et chocolat

Carpaccio d'ananas aux fruits rouges

Cornet de crème glacée avec sauce au chocolat

Yema de Ávila fait maison (2 unités)

LES PRIX DES MENUS SONT PAR PERSONNE

Menu valable du lundi au jeudi et vendredi matin, hors jours fériés

Nous avons les informations réglementaires sur les allergènes, contactez-nous

Supplément terrasse 2 euros par personne. TVA incluse

