






LO TRADICIONAL

⊗ Judías de La Moraña (Ávila), con matanza	8,50	ÁVILA auténtico
⊗ Patatas revolconas con torreznos	8,00	ÁVILA auténtico
Nuestras croquetas de jamón reserva	9,90	
⊗ Morcilla de Sotillo con patata crujiente y compota de manzana.....	10,90	ÁVILA auténtico
Migas de pastor con huevo y Queso Palacios curado	8,70	ÁVILA auténtico















ALGO PARA PICAR

Empanadilla criolla con ají argentino (Nuestra estrella).....	1,90	ÁVILA auténtico
⊗ Pimientos rellenos de morcilla y pera caramelizada, con mousse de ajo (4 uds.).....	9,90	ÁVILA auténtico
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	ÁVILA auténtico
⊗ Cecina de León con aceite de oliva virgen extra y pimienta	14,90	ÁVILA auténtico
⊗ Huevos rotos de El Barraco (Ávila), con jamón ibérico.....	13,80	ÁVILA auténtico
⊗ Carpacho de solomillo de ternera de Ávila, con vinagreta de garnacha y escamas de queso Palacios añejo.....	12,50	ÁVILA auténtico
⊗ Jamón ibérico o surtido de ibéricos	22,50	
⊗ Selección de quesos artesanos de Ávila	15,00	ÁVILA auténtico
⊗ Tabla de cecina de Astorga y jamón ibérico	18,50	
⊗ Chipirones a la plancha, con ali oli Santa Teresa y tostas de tomate (6 uds.)	9,90	ÁVILA auténtico
Mejillones al misterio del Palo Cortado, con un toque picante	9,90	
⊗ Queso Provolone fundido sobre tomate, con ají y orégano.....	7,90	

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 morada14,90

CARNES A LA BRASA DE CARBÓN

-  Corte argentino con tomates a la provenzal y chimichurri..... 18,00 
-  Entrecot de vaca vieja con patatas23,50
-  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 criolla23,50
-  Chuletón de vaca vieja con pimientos y patatas (2 personas.).....41,50
-  Solomillo de vaca vieja con patatas23,50
-  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 o puedes encargarnos tus carnes para llevar, envasadas al vacío...

Pescados según disponibilidad o bajo previa reserva



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, consúltanos

Reservas en 659 86 98 78 // Paseo del Rastro, 1 // 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

-  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 











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 Santa Teresa y tostas de tomate

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 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>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>Recaredó 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

Manzanilla la Goya..... 15

Fino Tío Pepe 16

Fino Eléctrico (Fino seco de PX).....16

Amontillado Monteagudo..... 18

Amontillado VORS Tradición.....79

Oloroso Monteagudo.....16

Palo Cortado Monteagudo.....19

Palo cortado Los Apóstoles..... 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)

El Soplón.....17

(Albillo real)

D.O. RUEDA

Menade ecológico17

(Verdejo)

D.O. RIAS BAIXAS

Kentia.....17

(Albariño)

D.O. VALDEORRAS

O Luar do Síl

(Godello)

D.O. BIERZO

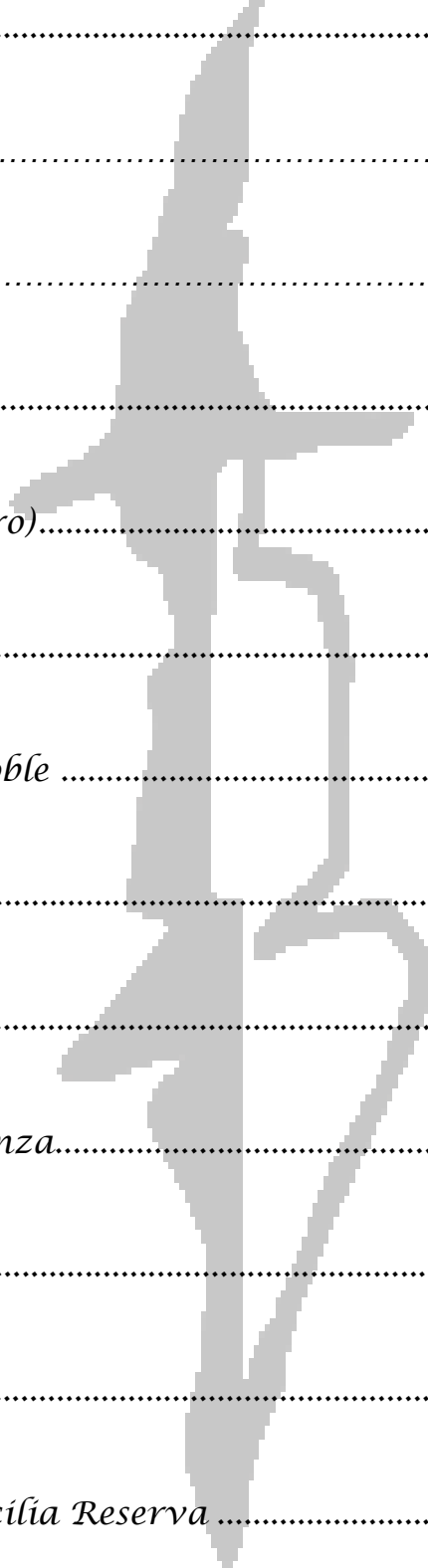
Tilenus (Godello)

VINOS TINTOS

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

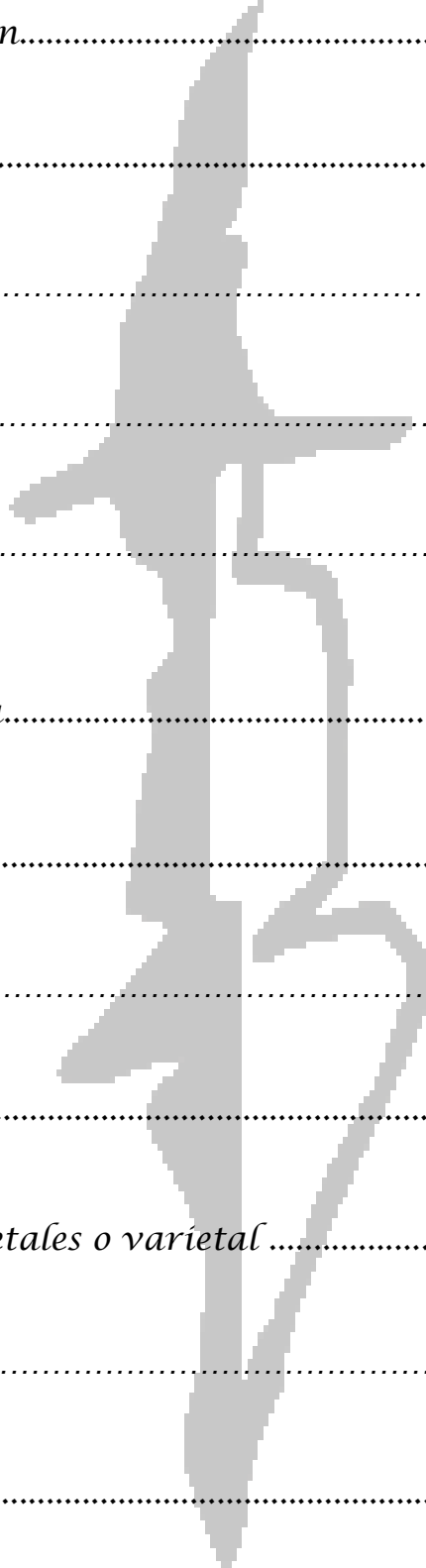
<i>Finca Catalino/Faustina</i>	29
<i>Toros de Guisando</i>	23
<i>(Syrah)</i>	
<i>Hoyanko (Juan Luis Beltrán, viticultor)</i>	19
<i>Canto del Chivo</i>	18
<i>La Payana (Kike con K, viticultor)</i>	23
<i>Paso de Cebra (Rubén Díaz, viticultor)</i>	18
<i>La Bovila (Teo Legido, viticultor)</i>	27
<i>(Tempranillo, Syrah, Pinot Noir)</i>	
<i>La Viña de Ayer (Soto Manrique)</i>	18
<i>Murum...Últimas botellas</i>	19
<i>(Garnacha)</i>	
<u>Otros vinos...</u>	
<i>Cítius</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>Figuero 4</i>	21
<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>	33
<i>PSI (Bodega Pingus) Crianza</i>	37
<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
<i>Tr3smano</i>	49

D.O.C. RIOJA



<i>Sierra Cantabria Selección.....</i>	<i>18</i>
<i>Finca Emperatriz Cr.....</i>	<i>18</i>
<i>La Montesa.....</i>	<i>19</i>
<i>Pujanza.....</i>	<i>19</i>
<i>Ramón Bilbao Cr.....</i>	<i>21</i>
<i>Sierra Cantabria Crianza.....</i>	<i>22</i>
<i>Viña Lanciano.....</i>	<i>23</i>
<i>Ramón Bilbao Rsva.....</i>	<i>25</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

Románico.....	18
Almírez.....	24
Pintía	49
Numanthía.....	49
Victorino	55
Termanthía	159
Madremía.....	19

D.O.BIERZO

Domínio de Tares Cepas Viejas.....	23
(Mencia)	
Villa de Corullón.....	69
(Mencia)	

CIGALES

César Príncipe	23
Tempranillo	

RIBERA SACRA

Lalama.....	32
(Mencia)	

NAVARRA

<i>Paal</i>	23
<i>(Syrah)</i>	

D.O. MADRID

<i>La Maldición</i>	21
<i>(Tempranillo, malvar)</i>	
<i>Las Moradas de San Martín (Senda)</i>	23
<i>(Garnacha)</i>	
<i>Qubel Exepción Crianza 2007</i>	26
<i>(100 Garnacha)</i>	

JUMILLA

<i>Juan Gil 4 meses</i>	17
<i>(Monastrel)</i>	
<i>Juan Gil Plata</i>	24
<i>Clío</i>	67
<i>(Monastrel/C. Sauvignon)</i>	

D.O. PRIORAT

<i>Finca Dofi</i>	79
<i>(Garnacha 95% y otras)</i>	

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, Sargamuskotály)

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
Canto del Chivo.....	18
La Bovila.....	27
Murum.....	19
La Payana (Kike con K Viticultor).....	22

RIBERA DEL DUERO

López Cristobal.....	23
Emilio Moro	27
Comenge Rsva.....	25
Buenagente.....	32
valdubón X.....	23
Viridiana.....	19

D.O. TORO

Madremía.....	19
---------------	----

D.O. CIQALES

Finca Herrera (Garnachas)	19
César Príncipe.....	23

D.O. NAVARRA

Paal (Syrah)	23
--------------------	----

D.O.P. RIOJA

Varietales de Vivanco (Ríoja)	37
Finca Emperatriz (Ríoja).....	18
La Montesa.....	19
Pujanza.....	19
Lan D12.....	16
Pies negros.....	18
Víña Lanciano.....	23

ALICANTE:

Nauta.....	16
------------	----

OTROS

Pago la Pavina (Tempranillo/C. Sauvignon (VTCYL).....	17
-------------------------------------------------------	----

BLANCOS

Menade (Verdejo ecológico)	17
Kentia (Albariño).....	17
Viento Zephyros (Albillo Real de Ávila).....	17
El Soplón (Albillo Real de Ávila).....	17
Hoyanko (Albillo Real de Ávila).....	17
Viña de Ayer (Albillo de Ávila).....	16
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).....	27
La Bovila (Ávila).....	49
Toros de Guisando syrah.....	33

