



2023  
guía

para tu cena  
navideña



alvalacan

Puerta del Alcazar

C/ de San Segundo, 38  
Ávila


Reservas:  
Tel. 920 21 10 74  
[info@puertadelalcazar.com](mailto:info@puertadelalcazar.com)

alvalacan






# Menú de la tierra

## ENTRANTES A COMPARTIR 1 PLATO PARA CADA 4 pax

Ensalada con queso de cabra con vinagreta de piñones y jamón  
Croquetas de queso azul con membrillo  
Risotto de trigueros y bacón al Valdeón   
Huevos rotos con panceta ibérica al horno

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Chuletón de ternera Avileña (400 gr.) con patatas y verduras asadas   
Chuletitillas de cordero lechal con patatas y verduras asadas   
Secreto de cerdo ibérico con crema de boletus  
Milhoja de gallo crujiente con verduras en tempura de soja texturizada 

## POSTRES

Tarta de bizcocho de nata y chocolate

## BEBIDA

Agua, pan y café

Invitación a café y cava

 Este plato se puede adaptar para celiacos



Precio 29,80 €  
IVA INCLUIDO

alvalacan







# Menú 3

## ENTRANTES A COMPARTIR 1 PLATO PARA CADA 4 pax

- Ensalada de brotes tiernos, foie y vinagreta de piña 
- Huevos rotos con gambones y crema de carabnero 
- Croquetas de queso azul y membrillo
- Txangurro de la ría gratinado a la donostiara

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

- Chuletón de Avileña (750 gr. aprox.) con patata asada con ajo y laurel 
- Chuletilas de lechal a la brasa con patata asada al ajo y laurel 
- Solomillo de ternera con Pedro Ximenez y fresas 
- Lomo de lubina con crema de carabnero y langostino crujiente 

## POSTRES

- Brownie tibio con helado de vainilla y chocolate caliente

## BODEGA

- Tinto Rioja o Ribera y blanco Verdejo

Invitación a café y cava

 Este plato se puede adaptar para celiacos



Precio 44,00 €  
IVA INCLUIDO

alvalacan







# Menú 2

## ENTRANTES A COMPARTIR 1 PLATO PARA CADA 4 pax

- Ensalada de brotes tiernos con crujiente de ricota, bacón y espinacas
- Huevos rotos con chipirones de azuelo y ali oli de ajo negro 
- Tartar de vieira y tomate fresco, crujientes de vegetales y mahonesa oriental 
- Croquetas de jamón ibérico con patata paja

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

- Entrecot de Avileño (360 gr. aprox.) 
- Costilla de cerdo ibérico deshuesada con barbacoa casera 
- Cochinillo cochifrito con ajito y vinagre de Jerez 
- Bacalao confitado con reineta y vinagreta de jamón y piñones 

## POSTRES

Hojaldre crujiente de nata, crema y chocolate

## BODEGA

Tinto Rioja o Ribera y blanco Verdejo

Invitación a café y cava

 Este plato se puede adaptar para celiacos





Precio 38,00 €  
IVA INCLUIDO

alvalacan






# Menú 1

## ENTRANTES A COMPARTIR 1 PLATO PARA CADA 4 pax

- Ensalada de tomate y ventresca con lascas de parmesano 
- Huevos rotos con secreto de cerdo ibérico dulce y picante 
- Arroz cremoso de boletus con virutas de parmesano 
- Chipirones gratinados con salteado de verdurita y langostinos 

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

- Escalopines de lomo de Avileña con crema de Valdeón 
- Solomillo de cerdo asado con salsa de foie y Pedro Ximénez 
- Secreto de cerdo ibérico a la parrilla con cebolla dorada al vino oloro 
- Corvina a la plancha con boniato, tomate y albahaca

## POSTRES

Cremoso de queso con couffs de frambuesa y chocolate blanco

## BODEGA

Tinto Rioja o Ribera y blanco Verdejo

Invitación a café y cava

 Este plato se puede adaptar para celiacos

Precio 34,00 €  
IVA INCLUIDO



*Campanelo*

RESTAURANTE ITALIANO

Plaza Corral de  
las Campanas, 1  
Ávila

Reservas:  
Tel. 920 35 22 25  
[elraastroavila@gmail.com](mailto:elraastroavila@gmail.com)

# Menú 1

## ENSALADA

*elegir una, la misma para todo el grupo*

- Ensalada cuatro quesos
- Ensalada César
- Ensalada caprese
- Ensalada crujiente
- Ensalada de pasta

## ENTRANTES

*elegir una, la misma para todo el grupo*

- Provoletta
- Piadine
- Piadine de boletus y verduras
- Gnocchis fritos con ali oli

## POSTRE. A ELEGIR

- Tiramisú
- Panna Cotta
- Tarta de tres chocolates
- Tarta de queso
- Flan mascarpone

## BEBIDA

- Agua y Lambrusco  
*(una botella para 4 px igual que los entrantes para compartir)*

**Precio 20,00 €**  
IVA INCLUIDO



# Menú 2

## ENSALADA

*elegir una, la misma para todo el grupo*

Ensalada cuatro quesos

Ensalada César

Ensalada caprese

Ensalada crujiente

Ensalada de pasta

## ENTRANTES

*elegir una, la misma para todo el grupo*

Provoletta

Piadine

Piadine de boletus y verduras

Gnocchis fritos con ali oli

## PLATO PRINCIPAL. A ELEGIR

Pasta (excepto pasta fresca y lasañas)

Pizza

Risotto

## POSTRE. A ELEGIR

Tiramisú

Panna Cotta

Tarta de tres chocolates

Tarta de queso

Flan mascarpone

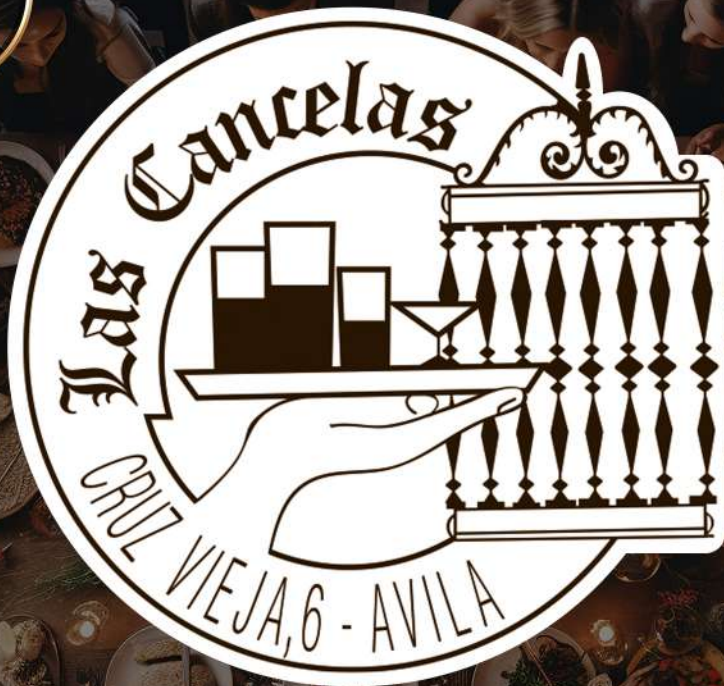
## BEBIDA

Agua y Lambrusco

*(una botella para 4 px igual que los entrantes para compartir)*

**Precio 22,00 €**

IVA INCLUIDO



C/ CRUZ VIEJA, 6  
Ávila

Reservas:  
Tel. 920 21 22 49



## entrantes

**Entrantes elegir 4**  
(los 4 elegidos se comparten  
cada 4 personas)

- Surtido de ibéricos de D.O. Guijuelo
- Crujiente de morcilla con piñones sobre una cama de compota de manzana
- Croquetas de la casa
- Revuelto de boletus Edulis de los pinares de Ávila
- Pulpo a la parrilla con salteado de ajetes y trigueros con patata rota al pimentón
- Ensalada tibia de chipirones con cebolla confitada al aceto balsámico
- Mollejas de ternera guisadas al aroma de jerez
- Pimientos del Piquillo rellenos
- Ensalada de boletus y vieiras con vinagreta de avellanas
- Nuestras sardinas de la casa (1/2 ahumada en tosa y 1/2 con un suave escabeche tradicional)
- Cuencos de judías del Barco y de patatas revolconas

## segundos

**a elegir uno**

- Merluza del Cantábrico en salsa verde con almejas
- Solomillo de ternera a la parrilla
- Cochinillo asado al estilo tradicional
- Chuletón de ternera Avileña a la parrilla
- Bacalao al pil-pil
- Rape al horno con hongos y piñones en salsa americana

## postres individual

Surtido de nuestro repostero con helado

## bebidas

- Vino blanco Verdejo
- Vino tinto D.O. Ribera del Duero joven roble
- Café
- Licores (chupitos)

**Precio 52,00 € IVA INCLUIDO**

Este mismo menú eligiendo cinco entrantes son 55,00€ I.V.A. incluido



## entrantes

a elegir uno

Nuestro foie de pato con chutney de tomates verdes y manzana

Tosta con lascas de bacalao y crujiente de puerro

Vol au vent relleno de setas de temporada

Pimiento del Piquillo relleno

Croquetas de la casa

## segundos

a elegir uno

Merluza del Cantábrico en salsa verde con almejas

Solomillo de ternera a la parrilla

Cochinillo asado al estilo tradicional

Chuletón de ternera a la parrilla

Bacalao al pil-pil

Rape al horno con hongos y piñones en salsa americana

## postres individual

Surtido de nuestro repostero con helado

## bebidas

Vino blanco Verdejo

Vino tinto D.O. Ribera del Duero joven roble

Café

Licores (chupitos)

Copa de cava

Precio 56,00 € IVA INCLUIDO



## entrantes

Entrantes elegir 4

(los 4 elegidos se comparten  
cada 4 personas)

Surtido de ibéricos de la D.O. Guijuelo

Crujiente de morcilla con piñones sobre compota de manzana

Croquetas de la casa

Pulpo a la parrilla con salteado de ajetes y trigueros con patata rota al pimentón

Ensalada tibia de chipirones con cebolla confitada

Mollejas de ternera guisadas al aroma de jerez

Nuestras sardinas de la casa (1/2 ahumada en tosta y 1/2 con un suave escabeche tradicional)

Pimientos del Piquillo rellenos

Cuencos de judías del Barco y de patatas revolconas

## segundos

a elegir uno

Solomillo de ibérico a la brasa de encina con salsa española en reducción de vino El Sequé

Entrecot de ternera Avileña a la parrilla

Taco de bacalao confitado y braseado en la parrilla con crema especiada

Pintada rellena de foie napada con una salsa demiglace y frutos rojos

Magret de pato con salsa de reducción de Pedro Ximenez

Lubina al horno sobre una cama de patatas panaderas

## postres

individual

Surtido de nuestro repostero con helado

## bebidas

Vino blanco Verdejo

Vino tinto D.O. Ribera del Duero joven roble

Café

Licores (chupitos)

Copa de cava

Precio 48,00 € IVA INCLUIDO



RESTAURANTE  
CORRAL

Calle Rejero  
Lorenzo de Ávila, 2  
Ávila

Reservas:  
Tel. 920 00 02 82



# Menú 1

CÓCTEL DE BIENVENIDA ESPECIAL DE NAVIDAD DE FRUTOS ROJOS

## ENTRANTES A ELEGIR 3 PARA CADA 4 PAX

Ensalada de ahumados con crujiente de cebolla  
Huevos rotos con gulas y gambas  
Pimientos rellenos de mariscos  
Croquetas de bogavante y buey

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Bacalao al pil pil con su guarnición  
Corvina estilo "Corral"  
Nuestro cachopo especial de ternera Avileña  
Solomillo de Avileño con su guarnición  
Chuletón de Avileño con su guarnición

## POSTRE A ELEGIR 1 PLATO

Tiramisú casero  
Mousses variados (limón, fresa, chocolate...)  
Tarta de queso casera  
Tarta especial Navidad

## INCLUYE

Agua, vino tinto o blanco de Castilla y León, y Café

**Precio 45,00 €**  
IVA INCLUIDO



# Menú 2

CÓCTEL DE BIENVENIDA ESPECIAL DE NAVIDAD DE FRUTOS ROJOS

## ENTRANTES A ELEGIR 3 PARA CADA 4 PAX

Ensalada templada de gulas y chipirones  
Huevos rotos con jamón estilo "Corral"  
Revuelto de morcilla de cebolla con pimientos de piquillo  
Croquetas de jamón ibérico

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Lubina con su guarnición  
Chipirones encebollados con alioli negro  
Entrecot de Avileño con su guarnición  
Cochinillo cochifrito estilo "Corral"

## POSTRE A ELEGIR 1 PLATO

Tiramisú casero  
Mousses variados (limón, fresa, chocolate...)  
Tarta de queso casera  
Tarta especial Navidad

## INCLUYE

Agua, vino tinto o blanco de Castilla y León, y Café

Precio 35,00 €  
IVA INCLUIDO





# El Emperador



## Restaurante Marisquería

AV. Juan Pablo II, 12  
Ávila

Reservas:  
[hosteriaelemperador@gmail.com](mailto:hosteriaelemperador@gmail.com)  
Tel. 920 03 92 29



**El Emperador**

Restaurante  
Marisquería

# Menú 1

PARA CADA 4 PERSONAS

## ENTRANTES

- 4 zamburiñas
- 4 carabineros
- 1 ración de chopitos
- 1 ración de pulpo (rejo)
- 1 ración de jamón ibérico

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

- Chuletón
- Chuletillas de lechal
- Lubina a la espalda
- Ventresca de bonito
- Solomillo de ternera (+4€)

## POSTRE

- Tarta de repostería y comtesa
- Café

## BODEGA

- Vino tinto Navajas crianza
- Vino blanco Verdejo

**Precio 42,00 €**  
IVA INCLUIDO



**El Emperador**

Restaurante  
Marisquería

# Menú 2

PARA CADA 4 PERSONAS

## ENTRANTES

- 1 ración de calamares
- 1 ración de gambas al ajillo
- 1 ración de pulpo (rejo)
- 1 ración de chorizo a la sidra

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

- Chuletón
- Chuletillas de lechal
- Lubina a la espalda
- Ventresca de bonito
- Solomillo de ternera (+4€)

## POSTRE

- Tarta de repostería y comtesa
- Café

## BODEGA

- Vino tinto Navajas crianza
- Vino blanco Verdejo

**Precio 35,00 €**  
IVA INCLUIDO



# ellienzo

CAFÉ-RESTAURANTE

Av. de Madrid, 102 • Ávila  
Centro de Congresos y Exposiciones Lienzo Norte

Reservas:  
Tel. 920 27 08 34  
[comercialellienzo@abulahosteleros.com](mailto:comercialellienzo@abulahosteleros.com)

# Menú 1

## ENTRANTES AL CENTRO

Mix de croquetas del chef (jamón y boletus)  
Patatas revolconas con torrezno  
Carpaccio de ternera con parmesano  
Ensalada gourmet de gulas y queso tierno

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Entrecot de ternera de Ávila IGP a la parrilla con patatas naturales y pimientos de padrón  
Merluza de pincho a la marinera con sus productos del mar

## POSTRES

Tarta de tres chocolates

## BEBIDA

Agua mineral  
Cerveza o refresco  
Ribera del Duero D.O. 4 meses "Roble"  
Rioja crianza 12 meses "Agonal"  
Café ó Infusión

**Precio 35,00 €**  
IVA INCLUIDO

# Menú 2

## ENTRANTES AL CENTRO

Rueda de ibéricos con picos artesanos  
Mix de saquitos de brandada de bacalao con salsa de pimientos confitados y saquito de queso de cabra con compota de manzana  
Patatas revolconas con torrezno  
Tartar de salmón y aguacate

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Entrecot de ternera de Ávila IGP a la parrilla con patatas naturales y pimientos de padrón  
Suprema de lubina al cava con verduras

## POSTRES

Tarta Ferrero crocant

## BEBIDA

Agua mineral  
Cerveza o refresco  
Ribera del Duero D.O. 4 meses "Roble"  
Rioja crianza 12 meses "Agonal"  
Café ó Infusión

**Precio 39,50 €**  
IVA INCLUIDO

# Menú 3

## ENTRANTES AL CENTRO

Jamón ibérico con picos artesanos  
Croquetón de manzana del Barco de Ávila y foie a la brasa con moje de regaliz  
Pulpo a la parrilla con patatas revolconas  
Tatakí de atún rojo de almadraba y gamba blanca con soja y Kimchi

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Solomillo de ternera de Ávila IGP con salsa café de París  
Salmón con salsa de Romesco y crujiente de puerro

## POSTRES

Tarta de queso de Palacios de Goda

## BEBIDA

Agua mineral  
Cerveza o refresco  
Ribera del Duero D.O. 4 meses "Roble"  
Rioja crianza 12 meses "Agonal"  
Café ó Infusión

**Precio 44,50 €**  
IVA INCLUIDO

# Menú 4

## ENTRANTES AL CENTRO

Zamburiñas a la brasa  
Bereberchos al vapor con ajo y perejil  
Almejas a la marinera  
Gamba roja a la plancha

Ensalada de bogavante con canónigos y aguacate

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Cochinillo asado al estilo tradicional  
Paletilla de lechal asado al estilo tradicional

## POSTRES

Tarta Gredos de hojaldre, crema pastelera y nata de nuestro obrador

## BEBIDA

Agua mineral  
Cerveza o refresco  
Ribera del Duero D.O. 4 meses "Roble"  
Rioja crianza 12 meses "Agonal"  
Café ó Infusión

**Precio 55,00 €**  
IVA INCLUIDO



# Menú 5

## APERITIVO DE LA CASA

### ENTRANTES

Ensalada de pimientos asados al carbón con ventresca  
ó  
Crema de champiñón con croutons

### PESCADO

Suprema de merluza de pincho en salsa marinera

### SORBETE

Sorbete de limón al cava

### CARNE

Carrillera melosa de cerdo en salsa de vino tinto

### POSTRE

Tarta de tres chocolates

### BODEGA

Agua mineral  
Verdejo fresco Rueda  
Ribera del Duero D.O. 4 meses Roble "Avan OK"  
Café ó Infusión

**Precio 26,50 €**  
IVA INCLUIDO

# Menú 6

## APERITIVO DE LA CASA

### ENTRANTES

Ensalada de quesos de Ávila y membrillo de Santa Teresa con pipas, pasas y cebolla crujiente  
ó  
Crema de calabaza con croutons

### PESCADO

Mero con langostinos y salsa de carabineros

### SORBETE

Sorbete de frambuesa

### CARNE

Pluma ibérica a la brasa con melocotón de Navaluenga y salsa de Vermut

### POSTRE

Tarta Gredos de hojaldre, crema pastelera y nata de nuestro obrador

### BODEGA

Agua mineral  
Verdejo fresco Rueda  
Ribera del Duero D.O. 4 meses Roble "Avan OK"  
Café ó Infusión

**Precio 29,50 €**  
IVA INCLUIDO

# Menú 7

## APERITIVO DE LA CASA

### ENTRANTES

Ensalada de marinados con canónigos, langostino y vinagreta de frutas del bosque  
ó  
Vichysoise con croutons

### PESCADO

Suprema de lubina al cava con guarnición vegetal

### SORBETE

Sorbete de mango

### CARNE

Manitas de cerdo a baja temperatura deshuesadas con salsa vizcaína melosa

### POSTRE

Tarta tradicional de la abuela

### BODEGA

Agua mineral  
Verdejo fresco Rueda  
Ribera del Duero D.O. 4 meses Roble "Avan OK"  
Café ó Infusión

**Precio 22,50 €**  
IVA INCLUIDO

# Menú 8

## APERITIVO DE LA CASA

### ENTRANTES

Ensalada tropical de mariscos con langostino, cangrejo, aguacate piña y salsa rosa

ó

Crema de nécoras con croutons

### PESCADO

Lomito de bacalao al pil-pil de boletus del Valle de Iruelas

### SORBETE

Sorbete de mandarina

### CARNE

Tournedó "Ternera de Ávila I.G.P." con salsa de foie y verduritas glaseadas

### POSTRE

Tarta de queso de Palacios de Goda

### BODEGA

Agua mineral

Verdejo fresco Rueda

Ribera del Duero D.O. 4 meses Roble "Avan OK"

Café ó Infusión

**Precio 35,50 €**  
IVA INCLUIDO

# Menú 9

## APERITIVO DE LA CASA

### ENTRANTES

Ensalada de burrata con jamón ibérico, tomate raf e higos Cuelo de Dama

ó

Bisqué con croutons

### PESCADO

Langostinos y gambas cocidas, vieira a la brasa con cebolla caramelizada y ali-oli cítrico

### SORBETE

Sorbete de mojito

### CARNE

Cochinillo deshuesado a baja temperatura con su salsa tradicional

### POSTRE

Tarta de Gredos del Lienzo con hojaldre, crema pastelera y nata

### BODEGA

Agua mineral

Verdejo fresco Rueda

Ribera del Duero D.O. 4 meses Roble "Avan OK"

Café ó Infusión

**Precio 40,00 €**  
IVA INCLUIDO

# Menú Infantil

## ENTRANTES AL CENTRO

Surtido de ibéricos  
Friturillas (gambas al buñuelo, croquetas, calamares)

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Cachopín de jamón york y queso  
Cinta de lomo adobado  
Pasta con tomate

## SORBETE

Tarta del día o helado

## BEBIDA

Agua mineral  
Refresco

**Precio 22,00 €**  
IVA INCLUIDO

## **OPCIONAL, NUESTROS ASADOS TRADICIONALES**

Cochinillo +7€/comensal  
Cordero lechal +8€/comensal  
Cabrito +9€/comensal  
(mínimo 8 pax grupo)

## **Y POR SUPUESTO**

Chuletón de Ávila a la parrilla +5€

## **NUESTROS PESCADOS**

Bacalao a la muselina de miel gratinado al horno +2€  
Rodaballo a la brasa con Bilbaína de pistachos de Hortajo y tartar de tomate +3€

## **OPCIONAL, NUESTROS SORBETES...DELEITE PARA EL PALADAR**

Sorbete de frutos rojos  
Sorbete de mandarina  
Sorbete de mojito  
Sorbete de mango  
Sorbete de limón al cava  
Sorbete de manzana verde  
+3,50€/pax

## **BEBIDAS**

1 botella de vino/2 pax  
Cerveza o refresco/1 pax  
Cerveza especial 1,50€/pax

## RESERVA

Para la formalización de la reserva se deberá abonar una cantidad mínima de 100€ o de 10€ por persona en concepto de señal, después se descontaría de la factura final. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación.

Se deberán comunicar con 5 días de antelación el número total de comensales.

Los menús serán válidos para grupos a partir de 12 personas.

Se informará al restaurante si hubiera alguna persona alérgica o con alguna intolerancia alimenticia con 5 días de antelación.

Todas las consumiciones posteriores a las comidas se cobrarán a parte según carta del restaurante.

La mesa asignada será siempre a criterio del restaurante según disponibilidad.

Les ofrecemos la posibilidad de DJ con música y fotomatón.

¡Soliciten presupuesto!





# R

C/ Enrique Larreta, 3  
Ávila

Reservas:  
Tel. 920 70 83 05  
Tel. 651 82 79 33

# R

## entrantes

Entrantes a compartir  
(elegir 2 platos por cada 4 personas)

Judías del Barco con chorizo  
Patatas revolconas  
Sopa castellana/Sopa de cocido  
Revuelto de setas con gambas  
Ensalada mixta/Consomé  
Espárragos con mayonesa  
Espaguetis con bolognesa o tomate  
Revuelto de trigueros con gambas

### menu 1

Filete de ternera  
Escalope de ternera  
Escalope de pollo  
Churrasco de ternera  
Lomo de cerdo  
Pechuga de pollo  
Trucha frita con jamón  
Cochinillo cochfrito

19,00 €  
IVA INCLUIDO

### menu 2

Entrecot de ternera  
Bacalao rebozado  
Solomillo de cerdo  
Salmón a la plancha  
Chuletillas de cordero lechal

25,00 €  
IVA INCLUIDO

### menu 3

Chuletón de Ávila (800 gr.)  
Solomillo de ternera

33,00 €  
IVA INCLUIDO

### menu 4

Cochinillo asado lechal

36,00 €  
IVA INCLUIDO

## postre

Natillas  
Flan de huevo  
Cuajada  
Arroz con leche (estos 4 primeros son caseros)  
Helado  
Melocotón en almíbar  
Fruta del tiempo (naranja)  
Tarta del día

Vino de la casa 3/8 o agua 1/2 o casera 1/2 o cerveza o refresco y pan incluidos en el menú



# raciones

(elegir 1 ración de cada grupo)

Saldrán tantas raciones como comensales

## grupo 1

Patatas revolconas  
Tortilla de patata  
Croquetas de jamón

## grupo 2

Revuelto de setas con gambas  
Revuelto de trigueros con gambas  
Revuelto de morcilla

## grupo 3

Chipirones a la plancha  
Calamares a la romana

## grupo 4

Jamón ibérico de cebo  
Jamón ibérico de cebo  
y queso curado

## menu 1

Filete de ternera  
Escalope de ternera  
Escalope de pollo  
Churrasco de ternera  
Lomo de cerdo  
Pechuga de pollo  
Trucha frita con jamón  
Cochinillo cochifrito

25,00 €  
IVA INCLUIDO

## menu 2

Entrecot de ternera  
Bacalao rebozado  
Solomillo de cerdo  
Salmón a la plancha  
Chuletillas de cordero lechal

29,00 €  
IVA INCLUIDO

## menu 3

Chuletón de Ávila (800 gr.)  
Solomillo de ternera

36,00 €  
IVA INCLUIDO

## menu 4

Cochinillo asado lechal

38,00 €  
IVA INCLUIDO

## postre

Natillas  
Flan de huevo  
Cuajada  
Arroz con leche (caseros estos 4 primeros)  
Melocotón en almíbar  
Tarta del día  
Helado

\* Incluye agua o vino o cerveza o refresco Un chupito por persona



# PARADORES

C/ Marqués de  
Canales y Chozas.2  
Ávila

Reservas:  
avila@parador.es  
Tel. 920 21 13 40



PARADORES

# Menú 1

## BOCADOS GASTRONÓMICOS

Salmón marinado y mahonesa de aguacate  
Crujiente de lomo de Orza  
Croqueta de jamón Ibérico  
Patata revolconas y sus torreznos

## ENTRE PLATOS

Sorbete de limón

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Lomo de lubina asada, piparras y ajos fritos  
Lomo de ternera Avileña Negra Ibérica 100% Raza Autóctona con patata panaderas

## POSTRE

Tarta Gredos, helado de chocolate y crujiente de caramelo  
Café o infusión y dulces navideños

## BODEGA

Agua mineral  
Vino Selección Paradores  
Copa de Cava Selección Paradores

**Precio 49,00 €**  
IVA INCLUIDO



PARADORES

# Menú 2

## BOCADOS GASTRONÓMICOS

Bombón de foie  
Paté de perdiz y pan de especias  
Crema de calabaza, pipas de calabaza y pan crujiente  
Gambón en tempura  
Zamburiñas con piparras y ajo negro

## PLATOS PRINCIPALES

½ ración de Timbal de salmón, verduras asadas y crujiente de pasta brick  
½ ración de Cochinillo confitado con patata panadera

## POSTRE

Helado de queso del valle del Tiétar, cremoso de chocolate y pudín de caramelo  
Café o infusión y dulces navideños

## BODEGA

Agua mineral  
Vino Selección Paradores  
Copa de Cava Selección Paradores

Precio 55,00 €  
IVA INCLUIDO



# EL Pórtico ASADOR

Av Juan Carlos I, 27  
Ávila

Reservas:  
Tel. 920 35 24 41  
[restaurante@elporticoavila.com](mailto:restaurante@elporticoavila.com)

### ENTRANTES

Ensalada de queso de cabra, membrillo, manzana y pasas  
Croquetas de ventresca de bonito y jamón  
Revuelto de morcilla, pera y piñones  
Huevos rotos con jamón ibérico y gulas

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Dorada a la brasa de encina  
Pierna de cordero asada en horno de leña  
Entrecot de ternera a la brasa de encina

### POSTRES

Tarta de trufa  
ó  
Tarta de San Marcos

### BEBIDA

Tinto de Ribera o Rioja, gaseosa y agua 1 bot. (cada 4 pax.)  
1 copa de cerveza  
1 refresco  
Café y licores

\*Resto de consumiciones a parte

Precio 32,00 €  
IVA INCLUIDO

\*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos



### ENTRANTES

- Ensalada de canónigos, jamón y micuit de pato, con salsa de frutos rojos y cebolla caramelizada
- Croquetas de ventresca de bonito y jamón
- Revuelto de bacalao desalado con pimientos verdes
- Queso de cabra templado sobre pimiento de piquillo macerado con miel y Pedro Ximénez

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

- Lubina al brasa de encina con refrito de ajo y vinagre de sidra
- Cochinillo asado en horno de leña
- Pluma de cerdo ibérico
- Entrecot de ternera a la brasa de encina

### POSTRES

- Tarta y helado

### BEBIDA

- Tinto de Ribera o Rioja, gaseosa y agua 1 bot. (cada 4 pax.)
- 1 copa de cerveza
- 1 refresco
- Café y licores

\*Resto de consumiciones a parte

**Precio 37,00 €**  
IVA INCLUIDO

\*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos

# Menú 3

mínimo 8 pax.

## ENTRANTES

Cogollos con anchoas artesanas  
Lechuga de roble con pimientos de piquillo confitados  
Palmito con mousse de queso  
Salmón y bacalao macerado  
Champiñones a la plancha con virutas de jamón y micuit de pato  
Espárragos trigueros a la plancha

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Rabo de toro  
Lomos de bacalao con salsa de tomate  
Lubina a la bilbaína  
Paletilla de lechazo asada en horno de leña  
Chuleta de ternera a la brasa de encina (600 grs.)

## POSTRES

Tarta de trufa  
ó  
Tarta de San Marcos

## BEBIDA

Tinto de Ribera o Rioja, gaseosa y agua 1 bot. (cada 4 pax.)  
1 copa de cerveza  
1 refresco  
Café y licores

\*Resto de consumiciones a parte

**Precio 40,00 €**  
IVA INCLUIDO

\*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos

### ENTRANTES

- Ibéricos de bellota (jamón, chorizo, salchichón, lomo)
- Queso manchego curado
- Ensalada de langostinos, aguacate, piña, mango y salsa de yogurt
- Croquetas de ventresca de bonito y de jamón
- Revuelto de morcilla con pera y piñones
- Bombón de foie de pato con coulis de frambuesa y cebolla caramelizada

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

- Lomos de bacalao al pil-pil con boletus
- Lubina a la brasa a la bilbaína
- Pluma de cerdo ibérico a la brasa
- Cochinillo asado en horno de leña
- Chuleta de ternera a la brasa de encina (600 grs.)

### POSTRES

- Tarta y helado

### BEBIDA

- Tinto de Ribera o Rioja, gaseosa y agua 1 bot. (cada 4 pax.)
- 1 copa de cerveza
- 1 refresco
- Café y licores

\*Resto de consumiciones a parte

**Precio 42,00 €**  
IVA INCLUIDO

\*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos.



*Restaurante - Taberna*  
**CASA de POSTAS**

C/ San Segundo, 40  
Ávila

Reservas:  
[restaurante@casadepostas.com](mailto:restaurante@casadepostas.com)  
Tel. 920 35 21 53

# Menú 1

## ENTRANTES PARA COMPARTIR 4 PAX

Tomate al corte con tartar de aguacate, cebolla roja y bonito  
Queso asado Miss Capra con pimientos asados y reducción de piñones  
Jamón Ibérico de bellota con tostas de tomate natural rallado y AOVE

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Lomo de bacalao gratinado con salsa vizcaína  
Chirrones a la plancha con crema de ajo negro y su tinta  
Tataki de chuleta Avileña en salsa oriental  
Secreto ibérico a baja temperatura con emulsión de zanahoria

## POSTRES A ELEGIR 1 PLATO

Arroz con leche al estilo tradicional  
Natillas de la abuela  
Mousse de chocolate

## BODEGA

Vino de la tierra de CyL  
Bodega Coto semidulce Rioja D.O.P.  
Café

Precio 30,00 €  
IVA INCLUIDO

# Menú 2

## ENTRANTES PARA COMPARTIR 4 PAX

Ensalada de chèvre, frutas y verduras con su vinagreta  
Surtido de ibéricos con tostas de pan de Coca de Folgueroles y tomate  
Huevos rotos con jamón ibérico y boletus

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Taco de bacalao confitado y hortalizas  
Lomo de salmón a la brasa con emulsión de zanahoria y puré  
Abanico de ibérico, puré de patatas y ajo negro  
Entrecot de ternera de Avileña con su guarnición

## POSTRES A ELEGIR 1 PLATO

Crema de yogurt, vainilla y coulis de Maracuyá  
Tarta cremosa de queso  
Coulant de chocolate con helado de avellanas

## BODEGA

Navajas Rioja D.O.P.  
Coto semidulce Rioja D.O.P.  
Café

Precio 36,00 €  
IVA INCLUIDO

# Menú 3

## APERITIVO DE BIENVENIDA

Explosión en el corral

## ENTRANTES PARA COMPARTIR 4 PAX

Mix de croquetas (Jamón ibérico, queso y bacalao)

Jamón ibérico acompañado de pan de Coca de Folgueroles y tomate natural  
Queso asado Miss Capra sobre cebolla caramelizada, dulce de membrillo y miel  
Pulpo braseado sobre una base de puré al aceite de pimentón

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Atún rojo de la Almadraba a la brasa  
Lomo de lubina con bilbaína y tomate seco  
Chuletón de ternera Avileña a la brasa de leña de encina  
Presa ibérica a la brasa con compota de manzana con patatas "Pont Nuef"

## POSTRES A ELEGIR 1 PLATO

Sorbete de manzana  
Tarta cremosa de queso  
Crujiente de chocolate y avellana  
Lingotes de turrones

## BODEGA

Coto Mayor crianza Rioja D.O.P.  
Pepe Yllera Ribera de Duero  
Coto semidulce Rioja D.O.P.  
Café

**Precio 42,00 €**  
IVA INCLUIDO



# Menú 4

## APERITIVO DE BIENVENIDA

Brocheta de langostinos

## ENTRANTES PARA COMPARTIR 4 PAX

Ensalada de ventresca de bonito, anchoas de Santoña, tomate del momento, piparras y aliño de aceite de Arbequina

Capricho de centolla

Steak tartar de Avileña con su vinagreta

Vieira gratinada rellena de txangurro y queso brie

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Lomo de bacalao con salsa vizcaína

Merluza de pincho con patatas panaderas y su secreto

Medallón de solomillo de Avileña a la brasa con pimientos Herbón

Chuletón de Avileña con su guarnición

## POSTRES A ELEGIR 1 PLATO

Sorbete de manzana

Tarta de queso cremosa

Crujiente de chocolate y avellana

Lingotes de turrones

## BODEGA

Coto Mayor crianza Rioja D.O.P.

Pepe Yllera Ribera de Duero

Coto semidulce Rioja D.O.P.

Café

**Precio 48,00 €**  
IVA INCLUIDO





BAR RESTAURANTE

# Raíces



C/ de San Segundo, 19  
Ávila

Reservas:  
Tel. 920 27 68 84



## Menú 1

Incluye pan, vino y agua

### APERITIVO DE BIENVENIDA

Crema de calabaza asada

### ENTRANTES

Ensalada de ventresca de atún y salmorejo de mango

Surtido ibérico

Croquetón de gambas

Crujiente de morcilla con mango

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Dorada al horno con tomate cherry y aceitunas

Entrecot de ternera Avileña a la parrilla con patatas panadera

### POSTRE

Crepe relleno de crema de naranja  
y salsa de chocolate caliente

Precio 35,00 €

IVA INCLUIDO

## Menú 2

Incluye pan, vino y agua

### APERITIVO DE BIENVENIDA

Crema de calabaza asada

### ENTRANTES

Ensalada de ventresca de atún y salmorejo de mango

Surtido ibérico

Croquetón de gambas

Crujiente de morcilla con mango

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina a la donostiarra

Chuletón de ternera Avileña a la parrilla con patatas panaderas

### POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso ó Tarta de chocolate

Precio 40,00 €

IVA INCLUIDO



## Menú 3

Incluye pan, vino y agua

### APERITIVO DE BIENVENIDA

Crema de calabaza asada

### ENTRANTES

Ensalada de queso Monte Enebro, mango y nueces  
Cecina de angus con virutas de Mi-Cuit de pato casero  
Langostinos a la sal  
Mollejas de ternera en salsa

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao confitado con crema de boniato, membrillo y reducción de Oporto  
Solomillo de ternera Avileña a la parrilla con patatas panaderas

### POSTRE

Tarta de queso  
ó  
Tarta de queso y chocolate

Precio 45,00 € IVA INCLUIDO



C/ Reyes Católicos, 6  
Ávila

Reservas:  
[restaurante@reyescatolicosavila.com](mailto:restaurante@reyescatolicosavila.com)  
Tel. 920 25 56 27



# Menú Reina 1

## ENTRANTES AL CENTRO

Ensalada de queso de cabra con frutos secos y vinagreta de miel  
Timbal de huevos rotos con pimientos asados  
Croquetas caseras de cecina

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Lágrima de solomillo con salsa de mostaza y miel  
Escalope de Avileño con patatas  
Dorada a la espalda

## POSTRES

Tarta de brownie

## INCLUIDO

Pan, agua y vino de la casa  
Café, licor o cava

Precio 21,50 €  
IVA INCLUIDO



# Menú Reina 2

## ENTRANTES AL CENTRO

Ensalada de pera y pato con aroma de limón  
Coca de queso burrata, jamón ibérico y salsa de pesto  
Verduras en tempura con soja y miel

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Entrecot de ternera de Avileño  
Carrillera glaseada a baja temperatura  
Chipirón gratinado con mahonesa de oliva negra

## POSTRES

Tarta de nata y caramelo

## INCLUIDO

Pan, agua y vino de la casa  
Café, licor o cava

Precio 27,50 €  
IVA INCLUIDO



# Menú Reima 3

## ENTRANTES AL CENTRO

Ensalada de ventresca con vinagreta de tomate  
Timbal de huevos rotos con reducción de cerveza negra  
Chipirón andaluza con ali-oli

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Chuletón de ternera de Avileño  
Chuletilas de lechal con patatas  
Bacalao confitado con salsa de pimientos

## POSTRES

Flan de queso

## INCLUIDO

Pan, agua y vino de la casa  
Café, licor o cava

Precio 33,50 €  
IVA INCLUIDO



# Menú Reima 4

## ENTRANTES AL CENTRO

Chupito de crema de calabacín y manzana  
Ensalada templada de jamón y foie con vinagreta de mostaza y lima  
Salteado de boletus, trigueros y crujiente ibérico  
Timbal de huevos rotos con colas de gamba roja

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Cochinillo confitado deshuesado y asado  
Solomillo de ternera Avileño  
Rodaballo a la gallega

## POSTRES

Surtido de postres variado

## INCLUIDO

Pan, agua y vino de la casa  
Café, licor o cava

Precio 40,00 €  
IVA INCLUIDO





# Menú Degustacion

para 2pax

## PARA DEGUSTAR

Judías blancas estofadas con chorizo  
Patatas revolconas con torreznillos  
Sopa castellana con huevo escalfado

## PLATO PRINCIPAL PARA COMPARTIR

Chuletón de Avileño 700 gr

## POSTRE

Yemas de Ávila

## INCLUIDO

pan, agua

Precio 39,00 €  
IVA INCLUIDO



# Menú Santa Teresa

## ENTRANTES A ELEGIR 1 PLATO

- Ensalada de tomate y queso con salsa de yogurt
- Ensalada de queso de cabra y membrillo con vinagreta de miel
- Arroz con tomate y huevo
- Espagueti malagueño con ahumados
- Judías del Barco de Ávila con oreja y choricillo
- Patatas revolconas con torreznillos
- Sopa castellana con huevo escalfado y migas del pastor

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

- Carrilleras a baja temperatura con patatas
- Escalope de Avileño con patatas
- Dorada a la espalda
- Lágrima de solomillo con salsa de mostaza y miel

## POSTRES A ELEGIR 1 PLATO

- Tarta de caramelo
- Flan de queso
- Arroz con leche
- Helado

## INCLUIDO

pan, agua y una consumición

**Precio 17,50 €**  
IVA INCLUIDO



## RACIONES

Croquetas caseras	6,50€
Fingers de pollo y kikos	6,90€
Coca de queso de burrata con salsa de pesto y albahaca	11,50€
Timbal de huevos rotos con cerveza negra y foie a la plancha	12,00€
Ensalada de jamón y foie con salsa de mostaza y lima	12,00€
Chipirones andaluza	11,00€
Wok de ternera y verduras	9,90€
Risotto de carnaroli con setas y jamón	10,50€
Crema de calabacín y manzana	7,60€
Verduras a la parrilla	9,50€
Chipirones gratinados con mahonesa de oliva negra	17,00€
Pluma ibérica con salsa de naranja	20,00€

## HAMBURGUESAS

Hamburguesa completa	9,50€
Hamburguesa al estilo Reyes Católicos	10,00€

## PIZZAS

Nuestra masa, tomate, mozzarella, orégano y jamón york	9,50€
Vegetal con queso de cabra, pimiento, calabacín y cebolla	10,50€

ARROZ CON BOGAVANTE POR ENCARGO

COCIDO DOS SOPAS POR ENCARGO



NTRA. SRA.  
DE SONSOLES



*Hotel - Restaurante*

Ctra. de Toledo, Km 4,2  
Ávila

Reservas:  
Tel. 920 22 73 76



# Menú 1

## ENTRANTES A ELEGIR 3 PLATOS

Pulpo a la gallega  
Pulpo a la brasa  
Huevos rotos  
Gambas al ajillo  
Ensalada de salmón  
Selección de croquetas  
Brocheta de marisco  
Chipirones

## ENTRE PLATOS

Sorbete de limón

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Solomillo de ternera al horno en vino tinto  
Chuletón de Ávila  
Cochinillo asado  
Entrecot en salsa de vino tinto al horno  
Bacalao del chef  
Lubina al horno  
Merluza al horno con salsa barones

## POSTRE

Tarta de la casa del chef y recetas propias  
Café y chupito

## BODEGA

Roa (Ribera) - Navaja (Rioja) - Bornos (Verdejo)  
Agua  
Refrescos  
Cerveza

**Precio 55,50 €**  
IVA INCLUIDO



# Menú 2

## ENTRANTES

Caparazón de pimientos asados rellenos de atún, salmón, queso y anchoa  
Brocheta de marisco  
Gambones y langostinos a la plancha

## ENTRE PLATOS

Sorbete de limón

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Solomillo de ternera al horno con salsa de vino tinto  
Cordero asado  
Lubina al horno

## POSTRE

Tarta de la casa  
Café y chupito

## BODEGA

Roa (Ribera) - Navaja (Rioja) - Bornos (Verdejo)  
Agua  
Refrescos  
Cerveza

**Precio 42,50 €**  
IVA INCLUIDO



# Menú 3

## ENTRANTES

Brocheta de marisco  
Gambones y langostinos a la plancha  
Ensalada de salmón

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Rabo de toro  
Chuletón de 300 grs.  
Bacalao del chef

## POSTRE

Tarta de la casa  
Café y chupito

## BODEGA

Roa (Ribera) - Navaja (Rioja) - Bornos (Verdejo)  
Agua  
Refrescos  
Cerveza

**Precio 35,00 €**  
IVA INCLUIDO



restaurante  
**La Vaquería**

Ctra. Antigua Reservas:  
de Cebreros, Km. 3.7  
Ávila

Reservas:  
Tel. 920 22 22 15



# Menú 1

APERITIVO DE BIENVENIDA

## ENTRANTES AL CENTRO

Ensalada de queso de cabra con chudney de frutos rojos  
Croquetas de cochinillo y manzana con mayonesa asiática  
Foie de pato en brioche y confituras variadas

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Secreto ibérico a la brasa con gremolara de cítricos  
Bacalao al graten de aceitunas negras y espárragos verdes  
Entrecote de tenera a la brasa  
Codillo asado en su jugo

## POSTRES

Postres variados al centro para compartir

## BODEGA

Vino Ribera del Duero tinto D.O.  
Verdejo Rueda D.O.

INCLUIDO: Agua, pan y café

**Precio 30,00 €**  
IVA INCLUIDO

# Menú 2

APERITIVO DE BIENVENIDA

## ENTRANTES AL CENTRO

Ensalada de encurtidos y atún rojo con salsa Traia  
Chipirones a la andaluza con mayonesa de Kimchi  
Gambas al pil-pil

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Merluza de pincho con salsa del Cheff  
Tataki de atún rojo  
Chuletón de ternera a la brasa  
Hojaldres de carrilleras ibéricas con reducción y parmentier trufada

## POSTRES

Postres variados al centro para compartir

## BODEGA

Vino Ribera del Duero tinto D.O.  
Verdejo Rueda D.O.

INCLUIDO: Agua, pan y café

**Precio 40,00 €**  
IVA INCLUIDO

# Menú 3

APERITIVO DE BIENVENIDA

## ENTRANTES AL CENTRO

Ensalada de marisco

Cesta de alcachofas fritas con cebolla caramelizada y jamón ibérico

Carpaccio de presa ibérica con vinagreta asiática y pistachos

Pulpo a la brasa con parmentier de boniato

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR 1 PLATO

Cochinillo asado tradicional

Chuletillas de cordero a la brasa con ajo y perejil

Solomillo de ternera a la brasa estilo Vaquería

Cesta de rabo de toro con pimientos de padrón

## POSTRES

Postres variados al centro para compartir

## BODEGA

Vino Ribera del Duero tinto D.O.

Verdejo Rueda D.O.

Cava Brut

INCLUIDO: Agua, pan y café

**Precio 50,00 €**  
IVA INCLUIDO



Hotel Palacio de los Velada



Plaza de la Catedral, 10  
Ávila

Reservas:  
[sramon@hotelesvelada.com](mailto:sramon@hotelesvelada.com)  
[tperaile@hotelesvelada.com](mailto:tperaile@hotelesvelada.com)  
Tel. 920 25 51 00



# Menú 1

Menús mínimo 12px  
(precios válidos hasta el  
22 de diciembre)

## ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de bacalao con naranja y nueces  
Tosta de queso Montenebro con mermelada de tomate  
Risotto de rape, carabineros y calamares, con azafrán de La Mancha  
Croquetas de jamón de bellota

## SEGUNDOS A ELEGIR

Carrilleras de Ibérico de bellota  
Lomo de bacalao a la vizcaína con pimientos verdes y rojos asados

### POSTRE

Tarta de manzana con coulis y galleta oreo  
Café y Dulces Navideños

### BODEGA

Vino de la casa  
Agua mineral  
Licóres y Cava

Precio 38,00 €  
IVA INCLUIDO

# Menú 2

## ENTRANTES A COMPARTIR

Bacalao dorado con kimchi  
Cous Cous con pluma de presa, lagarto y verduras  
Bolitas de avileño en salsa  
Ensalada de canónigos, pimientos, boquerones en vinagre y espárragos con vinagreta

## SEGUNDOS A ELEGIR

Medallones de solomillo al PX  
Bacalao al horno con lecho de pisto y pil pil con ajo negro

### POSTRE

Tarta de manzana con coulis y galleta oreo  
Café y Dulces Navideños

### BODEGA

Vino de la casa  
Agua mineral  
Licóres y Cava

Precio 39,00 €  
IVA INCLUIDO



# Menú 3

Menús mínimo 12px  
(precios válidos hasta el  
22 de diciembre)

## ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de queso Montenebro, membrillo y nueces con vinagreta de mango  
Crepe de morcilla y pera  
Tosta de pan payés con brandada de bacalao y miel  
Mousse de foie de oca y jamón de pato con brotes de verdura y chips vegetales

## SEGUNDOS A ELEGIR

Secreto Ibérico con fritada de almendras, al ajillo y patatas riojana  
Salmón noruego al cava con tirabeques y champiñón botón

### POSTRE

Tarta de queso del Tiétar con sopa de fresas  
Café y Dulces Navideños

### BODEGA

Vino de la casa  
Agua mineral  
Licores y Cava

**Precio 43,00 €**  
IVA INCLUIDO

# Menú 4

## ENTRANTES A COMPARTIR

Tostita de lomo Avileño con salsa teriyaki y mermelada de tomate  
Rissoto de hongos y foie con lascas de queso pecorino  
Ensalada de sardina marinada, bacalao y nueces, con vinagreta escabechada  
Croquetas de chipirón con ali oli

## SEGUNDOS A ELEGIR

Lomo de ternera a la plancha con patatas saboyarda  
Lubina al hojaldre con marisco

### POSTRE

Tarta Red Velvet y helado de vainilla  
Café y Dulces Navideños

### BODEGA

Vino de la casa  
Agua mineral  
Licores y Cava

**Precio 45,00 €**  
IVA INCLUIDO



**Menús mínimo 12px**  
(precios válidos hasta el  
22 de diciembre)

# Menú 5

## ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de queso Montenebro, membrillo y nueces con vinagreta de mango  
Crepe de morcilla y pera  
Tosta de pan payés con brandada de bacalao y miel  
Mousse de foie de oca y jamón de pato con brotes de verdura y chips vegetales

## SEGUNDOS A ELEGIR

Secreto Ibérico con fritada de almendras, al ajillo y patatas riojana  
Salmón noruego al cava con tirabeques y champiñón botón

## POSTRE

Tarta de queso del Tiétar con sopa de fresas  
Café y Dulces Navideños

## BODEGA

Vino de la casa  
Agua mineral  
Licores  
Cava

**Precio 50,00 € IVA INCLUIDO**

**\*Posibilidad de alquilar espacio para barra libre en nuestras instalaciones**



# El Viejo. Marqués

RESTAURANTE

Calle Tostado, 10  
Ávila

Reservas:  
[restaurante@casadepostas.com](mailto:restaurante@casadepostas.com)  
Tel. 920 25 73 46



## entrantes

**Entrantes a compartir**  
(elegir 2 platos por cada 4 personas)

Huevos "escojonaos" con jamón ibérico

Crujiente de revuelto de morcilla y manzana con salsa de miel y mostaza

Huevos "escojonaos" con chopitos

Surtido de Marqués (lengua, cecina, papada, queso curado y queso de cabra madurado Montenebro)

Boletus laminados a la plancha con huevos fritos y pimentón de la Vera

Ensalada de queso Montenebro con salsa de frutos rojos

## Segundos

a elegir uno

Entrecot de ternera Avileña a la brasa

Carrilleras de ternera Avileña guisadas al vino tinto

Solomillo de vaca de la dehesa a la brasa

Tataki de atún

Salmón con salsa de chocolate blanco y lágrima de aguacate

postres a elegir uno

Coulant de queso y chocolate

Tarta de dulce de leche

Mini torrija del Marqués

bebidas

Gota de Arena (Tinto Tierra de Castilla y León) ò

Diez Siglos (Verdejo D.O. Rueda) ó

2 consumiciones cerveza/refresco

Incluye agua mineral Solán de Cabras y servicio de pan

No incluye café

**Precio 35,00 € IVA INCLUIDO**

