

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Horario:

Desayunos: desde apertura hasta las 12:30 horas

Meriendas: de 17:00 a 20:00 horas

CAFÉ O INFUSIÓN +

Tostada con A.O.V.E, tomate o mermelada y mantequilla,
bizcocho casero de manzana, limón o chocolate,
napolitana de chocolate o pincho de tortilla 3.20€

Croissant *con mermelada y mantequilla (natural o a la plancha)* 3.50€

Tosta de jamón con A.O.V.E. y tomate 5.40€

Tortitas con nata, chocolate, fresa o caramelo 1 ud 4.10€ - 2 uds 5.40€
Suplemento cambio por Nutella 0.60€



Zumo de naranja natural *pequeño* (supl.) 1.60€

Zumo de naranja natural *grande* (supl.) 2.30€

DULCES & SALADOS

Tostada con mermelada y mantequilla,
aceite de oliva virgen extra o tomate 2.20€

Napolitana de chocolate o bizcocho casero de manzana,
limón o chocolate 2.20€

Croissant con mermelada y mantequilla *(natural o a la plancha)* 2.50€

Tortitas *con nata, chocolate, fresa o caramelo* 1 ud 3.20€ / 2 uds 5.00€
Suplemento cambio por Nutella 0.60€

Tosta de jamón con A.O.V.E. y tomate 5.00€

Tosta de semillas de queso fresco
con finas lonchas de pavo, tomate rosa y nueces 8.90€

Tosta de semillas de aguacate
con queso fresco de cabra y tomatitos cherry 8.90€

* Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.30€ en terraza

** Todos los desayunos y meriendas sin gluten conllevan un suplemento de 1.00€

PARA PICAR

Patatas Sofraga tres salsas 	8.95€
<i>brava, ali oli y Dijon y miel</i>	
Patatas revolconas con torreznos	12.95€
Croquetones de marisco con salmorejo cordobés 	13.10€
Fingers caseros de pollo <i>salsa de Dijon y patatas fritas</i> 	14.95€
Sándwich de jamón cocido y queso cheddar 	8.95€
<i>pan artesano y patatas fritas</i>	
Sándwich de asado a baja temperatura 	12.95€
<i>pan artesano, queso de oveja y salsa de Dijon y miel</i>	
Sándwich de salmón 	12.95€
<i>pan artesano, queso con eneldo, rúcula y tomate semiseco</i>	
Hamburguesa de pollo 150 grs 	12.95€
<i>queso brie, champiñones y escarola</i>	
Hamburguesa de ternera Avileña 	12.95€
<i>con confitura de pimientos del piquillo, cebolla caramelizada y queso curado</i>	
Hamburguesa premium de solomillo de ternera Avileña 150 grs <i>y secreto ibérico, queso tierno, cebolla caramelizada, pepinillo, rúcula y salsa dulce</i> 	14.95€

* Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.55€ en terraza

**Estos platos se sirven desde las 11 de la mañana a cierre cocina (consulte a su camarero)

ENTRANTES

Judías de riñón <i>con matanza</i>		9.95€
Nido de croquetas 		
<i>boletus, jamón ibérico y gambas al ajillo</i>		15.95€
Huevos de campo con patatas y jamón ibérico de cebo 		17.95€
Turrón de foie 		
<i>con frambuesas y pan de nueces y pasas</i>		16.40€
La anti-ensaladilla de atún rojo 		
<i>con huevo frito y gambas cristal</i>		19.40€
Tartar de atún rojo a la francesa 		
<i>con tostas de aceite</i>		21.95€
Calamar de potera a la andaluza 		
<i>con mahonesa de kimchi</i>		22.95€
Mollejas de cordero lechal		
<i>salteadas con ajos tiernos</i>		27.00€
Anchoas de Santoña "00" 		
<i>con carpaccio de tomate y tostas de aceite</i>		21.95€
Tabla de quesos Barraqueños y de La Adrada 		
<i>selección de quesos típicos de nuestra tierra acompañados de confitura artesana y membrillo de Santa Teresa</i>		22.95€
Nuestros ibéricos de bellota 		
<i>lomo, salchichón y chorizo con tomate rallado y AOVE</i>		19.95€
Jamón ibérico de cebo de campo 100Gr 		19.95€
Jamón ibérico de bellota D.O Guijuelo 100Gr 		26.95€

Servicio de pan 1.00€

** Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.55€ en terraza.*

*** Los platos de esta página se sirven en horario de restaurante (consulte a su camarero).*

DEL HUERTO

Ensalada de tomate premium  	17.95€
<i>ventresca de atún y encurtidos del terreno</i>	
Ensalada de queso Montenebro   	16.95€
<i>con cebolla caramelizada, cecina, nueces y vinagreta de membrillo de Santa Teresa</i>	
Ensalada clásica   	15.95€
<i>cogollos, tomate, aguacate, espárragos, atún, aceitunas aliñadas, huevo, maíz y cebolla morada</i>	
Parrillada de verduras	15.95€
<i>de temporada con A.O.V.E</i>	

ARROZ Y PASTA

Arroz de Calasparra con verduritas y boletus	17.40€
Arroz a banda con gamba de Huelva y ali oli de kimchi      	21.95€
Risotto de boletus con foie de pato  	17.95€
Arroz de chuleta Avileña a la brasa	26.95€
Canelones de carrillera ibérica   	23.40€
<i>crema de parmesano y trufa</i>	

DEL MAR

Cocochas de bacalao al pilpil  	22.95€
<i>patatinos confitados al romero y huevo poché</i>	
Lomo alto de bacalao a la brasa con salsa bilbaina  	21.95€
Tataki de atún rojo     	24.95€
<i>alga wakame, mahonesa de chipotle y yema curada</i>	

Servicio de pan 1.00€

** Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.55€ en terraza.*

*** Los platos de esta página se sirven en horario de restaurante (consulte a su camarero).*

CARNES

Steak tartar     	20.40€
<i>de solomillo de ternera Avileña</i>	
Paletilla de cordero lechal asada al modo tradicional 	29.95€
Cochinillo lechal asado con patatas confitadas 	26.95€
Chuletón de ternera Avileña a la brasa 700 grs. aprox. 	29.40€
Chuletón de vaca madurado 	60.40€
<i>60 días, a la brasa 1 kg aprox.</i>	
Entrecot de ternera Avileña a la brasa 	23.40€
Solomillo de ternera Avileña a la brasa 	24.95€
<i>con salsa de vino tinto y verduras de temporada</i>	
Chuletillas de cordero lechal 	26.40€
<i>con patata panadera y aceite de parrilla</i>	
Presa ibérica de bellota  	23.40€
<i>con patatas asadas al limón, duxelle de champiñones y jamón ibérico</i>	

* Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.55€ en terraza

**Los platos de esta página se sirven en horario de restaurante (consulte a su camarero).



POSTRES CASEROS

Leche frita con crema de donuts y helado de galleta belga 7.40€



Tarta de queso cremosa con crumble de almendra 7.40€



Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla 7.40€



Tarta de la abuela de galleta con salsa de chocolate caliente 6.95€



Helado de crema de orujo 6.95€



Tarta de mango 7.40€



Ensalada de frutas naturales 6.95€

Copa de helado

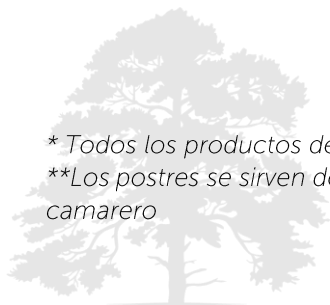
chocolate, vainilla, galleta belga o mandarina

5.95€



* Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.55€ en terraza

** Los postres se sirven desde las 11 de la mañana a cierre cocina (consulte a su camarero)



CAFÉS & CHOCOLATES & INFUSIONES

Espresso, cortado o con leche	2.20€
Café espresso doble	2.50€
Capuccino <i>café con leche cremada y cacao en polvo</i>	2.60€
Café bombón <i>café espresso sobre leche condensada</i>	2.90€
Latte caramelo <i>café con caramelo, nata y leche cremada</i>	3.30€
Latte nutella <i>café, Nutella, nata, leche cremada y cacao</i>	3.65€
Café vienés <i>café con azúcar y nata montada</i>	3.30€
Carajillo <i>café con brandy quemado</i>	4.50€
Irlandés <i>café doble, azúcar, whisky y nata montada</i>	6.10€
Escocés <i>café whisky quemado, nata y helado de vainilla</i>	6.50€
Sofraga <i>café con helado de crema de orujo y nata</i>	4.90€
Chocolate a la taza	2.65€
Colacao o Nesquik	2.50€

Infusiones 2.20€

Wake up breakfast *té negro*

Té rojo imperial *té rojo Pu-erth, té verde y aromas*

Té verde sencha cereza *té verde y cereza*

Té verde jazmín *té verde, jazmín y aromas*

Té blanco *té blanco Pai Mu Tan, bajo en teína*

Roiboos african cup *roiboos y aromas, sin teína*

Alexandra *frutos rojos del bosque deshidratados e hibisco, sin teína*

Tila, manzanilla o menta

* Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.30 € en terraza



VINOS POR COPAS

VINOS BLANCOS

Viña Calera Verdejo D.O. Rueda	3.20€
Cabra Loca Verdejo Arévalo	3.25€
Marqués de Vizhoja Albariño	3.20€
Marieta Albariño D.O. Rías Baixas Semiseco	3.60€
Mara Martín Godello D.O. Monterrei	3.50€
234 Chardonnay D.O. Somontano	3.60€
Satinela Semidulce D.O. Rioja	3.55€

VINOS ROSADOS

7L Rosado Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon	3.50€
--	-------

VINOS FRIZZANTES & ESPUMOSOS & GENEROSOS

Mía Moscato Espumoso Semidulce	3.50€
Yllera 5,5 Verdejo Semidulce	3.60€
V22 Verdejo Semidulce Arévalo	3.30€
Benjamín Brut Reserva Segura Viudas D.O. Cava	7.50€
Manzanilla La Guita Generoso Palomino	3.60€
Fino Tío Pepe Generoso Palomino	4.00€
Conde de la Cortina Dulce Pedro Ximénez	3.70€
Málaga Virgen Dulce Pedro Ximénez	3.80€

** Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.30 € en terraza*

VINOS TINTOS

Sursum Corda Joven Garnacha D.O. Cebreros	3.30€
Cebreros D.O.P Garnacha D.O. Cebreros	4.10€
Enate Cabernet-Merlot D.O.Somontano	3.60€
Arienzo Crianza D.O.Rioja	3.40€
Navajas Crianza D.O.Rioja	3.50€
Muga Crianza D.O.Rioja	6.00€
Valdubón Roble D.O. Ribera del Duero	3.50€
Baden Numen Roble D.O. Ribera del Duero	3.50€
Valdubón Crianza D.O. Ribera del Duero	4.10€
Baden Numen Crianza D.O. Ribera del Duero	4.75€
Emilio Moro D.O. Ribera del Duero	6.10€

VERMUT

Martini Rojo	4.20€
Martini Blanco	4.20€
Yzaguirre Rojo	4.20€
Yzaguirre Blanco	4.20€
Petroni Rojo	6.10€
Petroni Blanco	6.10€

** Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.30 € en terraza*

CERVEZAS

Mahou 5 Estrellas <i>Barril</i>	Caña 2.90€ / Copa 3.60€/ ½ 4.30€
Mahou 5 Estrellas Radler <i>Barril</i>	Caña 2.90€ / Copa 3.60€/ ½ 4.30€
Mahou Tostada 0,0 <i>Barril</i>	Caña 2.90€ / Copa 3.60€/ ½ 4.30€
Mahou Maestra <i>Barril</i>	Caña 3.00€ / Copa 3.70€/ ½ 4.40€
Mahou 5 Estrellas 33 <i>cl</i>	3.75€
Mahou Mixta 33 <i>cl</i>	3.75€
1906 Estrella Galicia 33 <i>cl</i>	4.00€
San Miguel 0,0 33 <i>cl</i>	3.75€
Mahou 5 Estrellas Radler 33 <i>cl</i>	3.75€
Mahou 5 Estrellas Sin Gluten 33 <i>cl</i>	4.20€
Mahou IPA 33 <i>cl</i>	4.30€
Mahou 0,0 Tostada 33 <i>cl</i>	4.00€
Mahou Maestra 33 <i>cl</i>	4.00€
Mahou Barrica Original 33 <i>cl</i>	4.90€
Alhambra Especial 33 <i>cl</i>	3.75€
Alhambra Reserva 1925 33 <i>cl</i>	4.30€
Alhambra Reserva Roja 33 <i>cl</i>	4.30€
Raíz Cuadrada Artesana Abulense 33 <i>cl</i>	4.80€

ZUMOS & REFRESCOS

Zumo de naranja natural <i>pequeño</i>	2.55€
Zumo de naranja natural <i>grande</i>	3.75€
Zumo de melocotón, piña o tomate	3.40€
Mosto <i>blanco</i>	3.40€
Refresco <i>Coca Cola, Fanta limón o Fanta naranja</i>	3.40€

* Todos los productos de esta página llevan un suplemento de 0.30 € en terraza

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS



Cereales que contienen gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados



Crustáceos y productos a base de crustáceos



Huevos y productos a base de huevos



Pescado y productos a base de pescado



Cacahuets y productos a base de cacahuets



Soja y productos a base de soja



Leche y sus derivados, incluida la lactosa



Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados



Apio y productos derivados



Mostaza y productos derivados



Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos



Altramuces y productos derivados de altramuces



Moluscos y productos a base de moluscos