



Carta Restaurante

— Primavera 2024 —



LA CASA DEL
PRESIDENTE
ÁVILA

Para comenzar

Torreznos Abulenses al Horno. 23

Panceta de 1ª calidad macerada, cocinada al horno y acompañada de patatas revolconas.

Alérgenos: Ninguno

Croquetas Caseras de Cecina. 23

Croquetas caseras de cecina de León.

Alérgenos: Gluten, Huevos y Lácteos

Verdinas con almejas en salsa verde. 32

Verdins Morañegas guisadas a fuego lento acompañados de almejas y un toque refrescante de cilantro.

Alérgenos: Moluscos

Crema de Calabaza con Setas de temporada. 25

Crema de calabaza con setas de temporada, hinojo, jengibre y lascas de mantequilla salada.

Alérgenos: Gluten y Lácteos

Jamón de Bellota de Guijuelo. 32

Personalmente certificados por Florencio Sanchidrián, designado Embajador Mundial del Jamón Ibérico por la Academia Internacional de Gastronomía, un defensor a ultranza de nuestra cultura y por ende de la cultura del jamón ibérico puro de bellota, que ha servido a presidentes y reyes del mundo.

Alérgenos: Gluten

Foie Casero. 25

Foie de Pato elaborado de forma casera a partir de foie gras crudo muy seleccionado y desvenado, marinado y curado a la sal.

Alérgenos: Gluten

Puerro a la brasa. 23

Puerro asado con aceite de oliva ahumado y demi-glacé de puerro con reducción de mirin.

Tomate de temporada de Cebberos con la mejor Ventresca de Bonito. 26

El tomate acompañado de la mejor ventresca de bonito, capturado mediante la pesca tradicional de cebo vivo en el Golfo de Vizcaya.

Alérgenos: Pescado, Frutos Secos y puede contener Mostaza.



LA CASA DEL
PRESIDENTE
ÁVILA

Principales

Merluza con tiras finas de calabacín con ajo y guindilla. 32

Merluza a la plancha con parmentier de patata y verduras verdes y juliana de calabacín salteada.

Alérgenos: Pescado

Pesca del día. 29

El pescado más fresco del día al horno con verduras salteadas, patata asada y un toque de lima.

Alérgenos: Pescado

Huevos Azules Fritos de Corral de los hermanos Redondo (El Barraco) con Gambones en Salsa Diabla. 25

Ecológico, de gallinas araucanas que viven libres y disfrutan de la mejor música (Beethoven, Pink Floyd y The Rolling Stones) y unos gambones en salsa diabla. Alucinarás!!!

Alérgenos: Crustáceos y Huevos

Chuleta de Vaca madurada. 65

Lomo Bajo de Vaca Vieja con hueso de 1kg, con maduración en cámara.

Alérgenos: Ninguno

Magret de Pato Azulón. 35

Magret de Pato Azulón acompañado de Crema de Orejones, Berza Rizada Salteada y Salsa de Ciruelas.

Alérgenos: Lácteos.

Costilla de Ternera Avileña al Vino Tinto con Cebolla caramelizada. 29

Costilla de Ternera Avileña braseada acompañada de cebolla caramelizada al vino tinto, parmentier de patata y reducción de jugo de ternera.

Alérgenos: Lácteos.

Indíquenos por favor cualquier intolerancia
o preferencia alimentaria para proponerle la mejor alternativa.

Servicio de Pan y Cubierto. 2,50€ por persona.

Todos los precios A La Carta y Menús están detallados con IVA Incluido.

Postres

Tarta de Chocolate. 12

Alérgenos: Huevos, Lácteos, Frutos Secos, Sulfitos y Soja

Tarta Templada de Queso Azul. 13

Alérgenos: Huevos y Lácteos

Torrija. 13

Alérgenos: Gluten, Lácteos y puede contener Huevos

Tiramisú. 14

Alérgenos: Gluten, Lácteos y Huevos

Tabla de Quesos Abulenses de la Comarca y Membrillo. 20

Alérgenos: Gluten, Lácteos y Frutos Secos

Quesillo Venezolano. 12

Alérgenos: Lácteos y Huevos

Indíquenos por favor cualquier intolerancia
o preferencia alimentaria para proponerle la mejor alternativa.

Todos los precios A La Carta y Menús están detallados con IVA Incluido.