

# restaurante



## Nuestras entradas especiales

- 22.00 € | Jamón ibérico de bellota  
recién cortado a cuchillo, pan tostado, crema de queso, aceite virgen y tomate rallado
- 19.00 € | Foie de pato semi-cocido en casa  
reducción de Pedro Ximénez, compota de manzana, cebolla caramelizada y pan de pasas
- 12.00 € | Ensalada de láminas de foie  
jamón de Ávila, reducción de Pedro Ximénez y crujientes de patata y puerro
- 11.00 € | Ensalada de bonito  
asado en casa con verduras de temporada
- 10.00 € | Tempura de verduras y gambón  
con salsa de soja
- 10.00 € | Ensalada de salmorejo  
con virutas de jamón ibérico
- 9.00 € | Gazpacho de fresón  
con reducción de balsámico
- 9.00 € | Degustación de croquetas caseras  
pistacho, colmenillas y castaña, boletus edulis, jamón ibérico y queso Valdeón
- 15.00 € | Pulpo asado  
con espuma de revolconas ahumadas
- 10.00 € | Huevos rotos  
con setas de temporada y patata crujiente
- 15.00 € | Arroz cremoso de boletus edulis  
con escalope de foie a la plancha y reducción de vinagre balsámico
- 14.00 € | Arroz negro  
con flor de chipirón y espuma alioli

## Nuestras entradas tradicionales

- 7.00 € | Judías D.O. Barco de Ávila  
guisadas al estilo tradicional con chorizo, panceta y oreja
- 9.00 € | Huevos fritos  
con matanza ibérica de Ávila y patatas de la casa
- 6.00 € | Patatas revolconas  
al estilo tradicional, con sus torreznos
- 14.00 € | Mollejas de ternera  
guisadas con su pimentón

## Pescados

- 19.00 € | Merluza Barbacana  
marinada al limón, al horno con cebolla pochada y persillade
- 18.00 € | Bacalao confitado  
al club ranero
- 12.00 € | Chipirones rellenos  
En salsa blanca con arroz cremoso de mejillones
- 12.00 € | Carpaccio de atún rojo  
polvo de torrezno y vinagreta de soja

## Menú degustación

- 40.00 € | Solo en mesas completas.  
Bodega aparte

# restaurante



## Carnes

- 14.00 € | Magret de pato  
en salsa de amaranas y piña a la plancha
- 12.00 € | Carrillera de cerdo  
guisada al torremorron y crujiente de verduras
- 13.00 € | Carpaccio de solomillo y foie  
con parmesano y ensalada de rúcula
- 21.00 € | Solomillo de Avileño  
albardado con tocino ibérico, patatas graten,  
farsellete y salsa demiclace
- 19.00 € | Entrecote de Ávila  
con patatas puente nuevo y pimientos de  
Guernica
- 23.00 € | Chuletón de Ávila  
con patatas caseras y verduras a la plancha
- 22.00 € | Steak tartare Barbacana  
de solomillo avileño, preparado en sala a su  
gusto

## ...y de postre

- 5.00 € | Gazpacho de frutas de temporada  
con gelatina de frutos rojos
- 6.00 € | Adicción de chocolate  
bizcocho, helado, mousse cremoso y salsa
- 5.00 € | Sorbetes  
limón, mandarina, mango
- 5.00 € | Mousse de queso de cabra y mango  
con galleta de naranja

## Nuestro “carro de dulces artesanos”

degustación de pequeñas piezas de dulcería tradicional

- 6.00 € | Tulipa de helado de la casa  
Tocinillo de cielo con coulis de frambuesas  
Buñuelo con crema de dulce de leche  
Leche frita  
Yema de Ávila  
Quesada Santanderina  
Bombón de trufa

## Con nuestras degustaciones del carro

le recomendamos los siguientes vinos y aguardientes

	Precio/copa		Precio/copa
P.X. (D.O. Montilla)	2.90 €	Dolc Mendoza	3.00 €
P.X Spinola	11.00 €	Matusalén	11.00 €
P.X Gran Barquero	5.00 €	Casta Diva	3.00 €
Oporto Bandeira	2.90 €	Gran Feudo Moscatel	5.00 €
		Aguardiente Hierbas	2.40 €

## Con un café o infusión...

- 1.50 € | Café solo
- 1.50 € | Café con leche
- 2.50 € | Cafés Barbacana aromáticos  
Avellana, Vainilla, Frambuesa, Naranja, Chocolate
- 1.90 € | Selección de Tés  
Canela, Mil flores, Hierbabuena, Verde, Negro

I.V.A. no incluido.