

## PARA EMPEZAR

	Euros
<i>Surtido de ibéricos.....</i>	14,00
<i>Paletilla ibérica.....</i>	12,50
<i>Queso curado de oveja.....</i>	6,00
<i>Pimientos del piquillo rellenos de delicias ibéricas.....</i>	6,60
<i>Croquetas de la casa.....</i>	5,15

## VERDURA Y PUCHERO

<i>Sopa de la abuela.....</i>	2,90
<i>Setas salteadas con jamón.....</i>	3,55
<i>Cazuela de alubias.....</i>	3,45
<i>Judías verdes rehogadas con jamón serrano... ..</i>	3,25
<i>Revuelto de trigueros con gambas.....</i>	4,65
<i>Espárragos blancos con salsa mahonesa.....</i>	3,55
<i>Migas Extremeñas.....</i>	4,65
<i>Gazpacho Extremeño.....</i>	2,90

## ENSALADAS

<i>Mixta.....</i>	6,90
<i>Ensalada de la casa.....</i>	5,95
<i>Periñaca.....</i>	4,15

## LOS PESCADOS

	<b>Euros</b>
• Cazuelilla de chipirones rellenos en su tinta. ....	7,15
• Trucha a la naranja . ....	5,95
• Filete de lenguado a la romana.....	7,10
• Sepia a la plancha .....	9,25
• Gambas al ajillo. ....	9,25
•	

## LAS CARNES

• Chuletas de Cordero.....	9,30
• Chuletón de Ávila 1/2 kilo.....	13,00
• Solomillo de cerdo con salsa de cerezas .....	10,00
• Cabrito en caldereta. ....	12,60
• Cochinillo en cuchifrito .....	9,75
• Filetes de lomo .....	4,85
• Plumilla ibérica .....	10,90
• Caldereta de Jerte .....	5,90

## Postres

	<i>Euros</i>
<i>Mousse de Cereza</i> .....	3,25
<i>Flan de Huevo</i> .....	3,00
<i>Natillas</i> .....	3,00
<i>Sapillos</i> .....	3,15
<i>Queso con mermelada de Cerezas</i> .....	3,15
<i>Tarta de Queso con mermelada de Cerezas..</i>	3,75
<i>Sapillos con Chocolate</i> .....	3,75
<i>Piña en Almíbar</i> .....	1,95