



Entrantes

Ensalada de tomate RAF, taco de bonito en escabeche y cebolla morada encurtida 13,00€

El tomate que sabe a tomate de verdad. Le metemos un buen taco de bonito en escabeche y el toque canalla de la cebolla encurtida para despertar el paladar. Fresquita, ligera y perfecta para ir abriendo boca.

Ensaladilla de patata asada con mahonesa de encurtidos, ventresca de atún y polvo de aceituna negra 14,00€

Una ensaladilla que le da una vuelta a la de toda la vida. Lleva mahonesa de encurtidos para darle ese puntito alegre, lascas de ventresca y polvo de aceituna negra.

Croquetas de la casa · 8 unidades

Cecina con mahonesa trufada 12,00€

Jamón ibérico con papada ibérica de bellota 12,00€

Gambón al ajillo con mahonesa de cilantro 13,00€

Chipirones fritos con alioli verde 15,00€

Con nuestro alioli verde artesano de hierbas locales. Crujientes, frescos y perfectos para el centro de la mesa.

Pulpo a la parrilla sobre revolconas y pimentón ahumado de Candeleda 24,00€

El encuentro definitivo en Gredos: pulpo tierno a la brasa sobre patatas revolconas tradicionales. El sabor de la sierra con el toque ahumado de la parrilla.

Torrezno con guacamole y pico de gallo 13,00€

Crujiente de cerdo de la zona sobre una base de guacamole fresco, terminado con pico de gallo, cilantro y lima. Un clásico reinventado.

Huevos rotos con jamón ibérico y tartufata 14,50€

Patatas fritas en el mejor AOVE, huevos de corral en su punto justo, el sabor inconfundible del jamón ibérico y... el secreto que lo cambia todo: tartufata de trufa negra.

Rotos de Casavieja 14,00€

Base de patatas fritas artesanas en AOVE, huevos de corral y morcilla artesana de Casavieja marcada a la plancha. Tradición pura.



Principales

Costilla de ternera a baja temperatura 22,00€

Cocinada 12 horas a 72 °C, glaseada con la reducción de sus propios jugos y servida con guarnición de patata gajo. Ternura extrema.

Pizza mozzarella, guanciale y tomate semiseco 13,00€

Base de mozzarella fundida, guanciale crujiente, tomate semiseco y terminada con rúcula fresca al salir del horno. Un equilibrio perfecto de sabores.

Entrecot de raza Avileña para 2 personas 40,00€

Pieza seleccionada de nuestra zona, marcada a la brasa, servida trinchada sobre tabla de madera y acompañada de patata asada tradicional.

Lomo de bacalao con membrillo de Mijares 21,00€

Lomo de bacalao confitado en AOVE de la zona, gratinado con alioli artesano de membrillo y servido sobre lámina de hojaldre crujiente.

Carrillera de cerdo ibérico al vino tinto 21,00€

Carrillera de cerdo ibérico estofada en reducción de vino tinto a fuego lento, acompañada de parmentier de boniato y mantequilla artesana.

Fingers de pollo de corral 10,00€

Tiras de pechuga de pollo natural empanadas en pan japonés (panko), servidas con patatas fritas y nuestra selección de salsas caseras.

Hamburguesa de pollo a la mostaza y miel 12,00€

Pechuga de pollo crujiente, lonchas de queso ahumado fundido, vegetales frescos (lechuga y tomate) y emulsión casera de mostaza y miel en pan brioche.

Hamburguesa gastro de buey a la brasa 13,00€

200g de carne de buey a la brasa, doble de queso cheddar, cebolla caramelizada artesana y salsa BBQ al bourbon en pan brioche premium.

Sándwich Vegetal "Fuente Helecha" 7,00€

Selección de verduras frescas de temporada (lechuga, tomate, cebolla roja, espárragos...) con nuestras salsas artesanales en pan tostado.



Postres

Coulant de Chocolate & Pistacho **4,50€**

Bizcocho fluido de chocolate negro 70% cacao, servido caliente con núcleo cremoso y acompañado de una quenelle de helado artesano de pistacho.

Cheesecake "Fuente Helecha" **5,00€**

Tarta de queso al horno estilo vasco con interior fluido, servida con quenelle de helado artesano de frutos rojos silvestres.

Torrija Brioche Caramelizada **5,00€**

Pan brioche artesano infusionado en leche de la zona con canela y cítricos, terminada con costra de azúcar quemado y helado de canela de Ceilán.

Crujiente de Brik & Crema **4,50€**

Milhojas de pasta brik artesana, rellena de crema pastelera infusionada y terminada con coulis de frutos del bosque.



Nuestros platos pueden contener **alérgenos**.
Consulte con nuestro equipo si tiene alguna intolerancia o alergia alimentaria.

Todos los precios incluyen I.V.A.