



Menú Cayetana

ENTRANTES (2 por persona)

Torreznos Cayetana
Flor de Alcachofa con Virutas de Ibérico de Cebo de Campo
Martini de Pato
Hamburguesa de Langostino con Pan de Sepia y Mostaza de Miel
Falsa Pizza de Pasta Fresca y Ragú de Ibérico
Surtido de Ibéricos de Cebo de Campo y Quesos
Tartaleta de Espinacas con Cremoso de Huevo a Baja Temperatura
Carpaccio de Tataki de Ternera de Ávila
Canelón Semifrío de Codorniz Escabechada, Canónigos y Romesco

PRINCIPALES

Bacalao Confitado con Ajo Negro
Calamarcitos a la plancha
Cochinillo a Baja Temperatura
Carrilleras de Cerdo a Baja Temperatura en su Jugo
Paletilla de Cordero a Baja Temperatura **(Spto. 10,00€)**
Entrecot de Ternera de Ávila a la Brasa
Chuletón de Ávila 750gr aprox. (Para 2 personas)
A partir de 750 grs. Lo que exceda se cobrará a 22,00€/kilo.

POSTRES

Sugerencias de la Casa

BEBIDAS

Coca Cola, Coca Cola 0, Fanta Limón o Naranja
Agua, Cerveza, Vino Tinto y Vino Blanco
Café o Té

(La bebida se sirve a medida que van bebiendo y, entre lo incluido, se puede cambiar en cualquier momento durante el menú)

Cualquier otra bebida se facturará aparte del Menú

30,00 € (por persona) IVA Incluido

Consumición mínima: 1 Menú por Adulto

MENÚ INFANTIL

Carne a la Brasa, Patatas Fritas, Huevo Frito
Postre + 1 Bebida

15,00 € (por persona) IVA Incluido

Consumición Mínima:

1 Menú adulto a compartir entre dos niños o

1 Menú Infantil por niño.

Si es usted intolerante y/o alérgico a algún alimento, consulte al personal o la parte trasera de la carta.

HR Cayetana | C/ Tejedores, 1 | 05500 Piedrahíta (Ávila) | T. 920 36 07 09

Menú Cayetana

Descripción de Alérgenos

Torreznos Cayetana: Ninguno.

Flor de Alcachofa: Ninguno.

Martini de Pato: Ninguno.

Hamburguesa de Langostino: Gluten y Lácteos, Mostaza.

Falsa Pizza de Pasta Fresca y Ragú de Ibérico: Gluten, Lácteos, Huevos.

Surtido de Ibéricos de Cebo de Campo y Quesos: Lácteos.

Tartaleta de Espinacas con Cremoso de Huevo: Gluten, Lácteos, Huevos.

Carpaccio de Tataki de Ternera: Gluten, Soja.

Canelón Semifrío de Codorniz: Gluten, Lácteos, Huevos, Frutos con Cáscara.

Bacalao Confitado con Ajo Negro: Lácteos, Pescado.

Calamarcitos a la plancha: Moluscos.

Cochinillo a Baja Temperatura: Ninguno.

Carrilleras de Cerdo: Lácteos.

Paletilla de Cordero a Baja Temperatura: Lácteos.

Entrecot de Ternera: Ninguno.

Chuletón de Ternera: Ninguno.

Postres: Consultar con personal.

Nota: Nuestros platos se emplan al momento por lo que algunos ingredientes pueden modificarse y eliminar alguno de los alérgenos descritos. Consulte al personal.

Ilusiónate, Vive, Siente...

Diseño Logo: Borja Díaz.



Si es usted intolerante y/o alérgico a algún alimento, consulte al personal o la parte trasera de la carta.

HR Cayetana | C/ Tejedores, 1 | 05500 Piedrahíta (Ávila) | T. 920 36 07 09