

CARTA DE OTOÑO



Productos de estación y origen local

PARA EMPEZAR

Gilda de matrimonio extra de Casa Santoña | Exquisita combinación entre piparra dulce, aceitunas, anchoas y boquerones del Cantábrico - 4,3 (ud.)

Dúo de anchoas D.O. Santoña sobre tosta emulsionada - 5,5

Tabla de nuestros premiados quesos artesanos La Quesería de María (Conde, Catacaldos, Domingo de Ramos y Campante) - 17



Brioche con calamar de potera crujiente y mayonesa de cítricos - 14,5

Focaccia mar y huerta recién horneada - (1/2 ración) - 9 (1 ración) - 16,5

NO TE PUEDES PERDER ...

Menestra templada de verduras de temporada sobre velouté de ave - 14,5

Bosque y dehesa: setas de temporada con emulsión de tuétano y crujiente de hongos - 16,5

Arroz cremoso de trompetas de la muerte y portobello - 16,5

Nuestras croquetas melosas - 8 (1/2 ración 6 uds.) - 14 (1 ración 12 uds.)

- Queso artesano de La Quesería de María
- Jamón
- Morcilla de Sotillo y manzana

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

Ensalada de pimiento rojo con crema de sardinillas, sardina ahumada y encurtidos - 16,5

Dúo de alcachofas confitadas al horno con crujiente de panceta ibérica y huevo de codorniz - 14,5

Puerro confitado a fuego suave, tomate concassé, velo ibérico y emulsión de kimchi - 15,5

DE LA MAR AL VALLE

Lomo de bacalao con pil pil de boletus y verduras crunchy - 23,9

Salmón a baja temperatura con emulsión de guacamole y albahaca - 22

NUESTRA TERNERA AVILEÑA AL JOSPER | ORIGEN Y BRASA



I.G.P. RAZA AVILEÑA CERTIFICADA



Hamburguesa HdT | Jugosa ternera avileña con queso cheddar, tomate km. 0 y nuestra mermelada de bacon y cebolla en pan brioche, realizada con un punto de pepinillo dulce: pura explosión de sabor - 15

Entrecot de ternera avileña, acompañado de pimientos de Padrón y nuestras patatas osmotizadas al ibérico - 25,5

Chuletón de avileña “Cuello negro” | Corte noble de nuestra raza autóctona servido trinchado para apreciar todo su sabor - 49 / kg.

- Guarnición a elegir:
- Pimientos del Piquillo de Lodosa asados al estilo de nuestro chef - 9
 - Patatas doradas, con nuestra salsa brava artesanal servida aparte - 7

Solomillo de ternera avileña con parmentier de remolacha y patatas con toque ibérico - 24

OTRAS CARNES

Canelones de ave de corral, bechamel de boletus y crumble de frutos secos - 19

Cabrito lechal deshuesado a baja temperatura con patatas panaderas y su propia salsa - 25,5

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Pregunte a nuestro personal de sala por el menú para niños y opciones para bebés

- Plato vegetariano o apto para adaptar
- Parrilla de brasas
- Precio del servicio (incluye pan de masa madre y aperitivo) - 2,7 por comensal
- Precios en € / IVA incluido

ALÉRGENOS



HUELLAS del TIÉTAR

RESTAURANTE Y BODEGA

Sabores únicos con Happy Lab



HAPPY-LAB
TÉ & INFUSIONES

Descubre el método Mieludo



Café
Mieludo

CARTA DE POSTRES, CAFÉS, INFUSIONES Y TÉS



Nuestra selección.
tu sobremesa perfecta

HUELLAS del TIÉTAR
RESTAURANTE Y BODEGA

Siempre queda hueco para el postre

TARTA DE QUESO DE NUESTRA QUESERÍA ARTESANAL

Elaborada con el mejor queso de pasta blanda de España
(Salón Gourmets Madrid 2023) - 7

REMOLACHA EN TEXTURAS, MERENGUE, HELADO DE MIEL Y GRANIZADO DE QUESO

P.D. Te tiene que gustar la remolacha - 7,5

DELIRIO DE ARROZ CON LECHE

Sobre esponjoso de canela y helado de moka - 7,5

CHOCOLATE EN TEXTURAS

Para amantes del chocolate en todas sus versiones - 7

CARPACCIO DE PIÑA

Macerado en cítricos, gelatina de naranja y sorbete de
manzana verde y frutos rojos - 6

HELADO ARTESANAL DE NUESTRO QUESO DE CABRA

Acompañado de un sorbete de vino HdT 100% garnacha - 6,8

HELADOS ARTESANOS

Leche merengada - Chocolate - Maracuyá - Turrón - Manzana verde - 6

BROWNIE SIN GLUTEN

Servido templado con helado de vainilla - 7

VINOS DULCES

Reserva 5 Años Dulce Madeira - Sweet | HM Borges - 3,9

Reserva Tawny Port N.V. | Seara d' Ordens - 3,9

Néctar Pedro Ximénez | González Byass - 3,9

Café Mieludo

Hemos seleccionado cuidadosamente para ti un café 100% Arábica de República Dominicana, tostado con el exclusivo Método Mieludo. Disfruta de su sabor único sin azúcar añadido.

CAFÉS

Solo - 2,8

Doble solo - 3,1

Americano - 2,8

Con leche - 2,8

Cortado - 2,8

Capuchino - 2,9

Bombón - 2,9

Baileys - 4,5

Carajillo - 4

Carajillo 43 - 4,2

Cócteles de café

Cremosos, chispeantes, intensos. Café con algo más —para sobremesas que se alargan o noches que aún no teminan.

IRISH COFFEE - 5,5

El clásico que nunca falla. Café caliente, whisky y una nube de nata espesa. Sedoso, templado y reconfortante.

ESPRESSO 433 - 6,5

Espresso, Licor 43, vodka. Dulce, cremoso, con ritmo. Un postre líquido con alma de cóctel.

ESPRESSO MARTINI - 6,5

Espresso, vodka y ron blanco. Agitado con hielo hasta espumar. Refinado, moderno, con carácter.

CAFÉ LIMA - 6,5

Espresso, vodka, lima fresca y 7UP. Refrescante, cítrico y con el punto justo de intensidad. Un trago inesperado que engancha.

COFFEE TONIC - 5

Espresso y tónica con hielo. Amargo, seco, sofisticado. Perfecto para quienes beben café con estilo.

SHAKERATO - 4,2

Espresso, hielo y azúcar, agitado en coctelera. Simple, limpio, delicioso. El café del verano.

HAPPY-LAB

TÉ & INFUSIONES

En Huellas del Tiétar hemos seleccionado los té s e infusiones ecológicos Happy Lab para ofrecerte una experiencia única. Esta marca española, es reconocida por su pasión por las plantas y su compromiso con la calidad.

TÉS (Contienen teína) | 2,8

Good Morning | Estimulante y antioxidante

Té negro Assam (80%) y té negro Orange Pekoe (20%)

100% British | Propiedades astringentes y energéticas

94% Té negro ecológico (Camelia sinensis), aroma natural de bergamota, pétalos de aciano

Green China | Purificante y antioxidante

Té verde Gunpowder de hoja enrollada

Marraqesh | Aromático y diurético

Té verde Chun Mee, menta, aroma natural de menta

Pu-erh | Antioxidante y nutritivo

Té rojo Pu-Erh

Red Power | Depurativo y energético

Té rojo Pu-Erh, escaramujo, fresa, aroma natural de frutas del bosque

INFUSIONES (Sin teína) | 2,8

Camomille | Digestiva

Digestiva flor de manzanilla

My Time Menta Poleo | Digestivo y relajante

Menta piperita y menta poleo

Essential Rooibos | Antioxidante

100% Rooibos ecológico

Rooibos Naranja y Canela | Vitamínico, diurético y drenante

Rooibos, canela, naranja y aroma natural de naranja, mandarina y canela

Yin Red Yang Frutas del Bosque y Canela | Antioxidante y depurativo

Manzana, hibisco, canela, escaramujo, piña, papaya, aroma natural de canela y maracuyá

Equinácea, Limón y Jengibre | Digestivo y analgésico

Equinácea (53%), jengibre (17%), melisa, limoncillo, limón, tila, aroma natural de limón y hojas de arándano

- Ecológico
- Bebida caliente
- Bebida fría
- Precios en € / IVA incluido

ALÉRGENOS



Para los más pequeños

PRINCIPAL A ELEGIR

LÁGRIMAS DE POLLO

Crujientes tiras de pollo acompañadas con patatas gajo

HAMBURGUESA

Jugosa ternera avileña con queso y patatas gajo

PASTA BOLOÑESA

Macarrones con nuestra salsa boloñesa especial
(Opción disponible para celíacos)

POSTRE

HELADO AL GUSTO

Dulce final con helado de
fresa, vainilla o chocolate

BEBIDAS

Agua mineral
o
Refresco

17,7€



ALÉRGENOS



HUELLAS del TIÉTAR
RESTAURANTE Y BODEGA

Precio IVA incluido
INCLUYE PAN

CARTA DE VINOS

HUELLAS del TIÉTAR
RESTAURANTE Y BODEGA



*Recuperamos viñas de ayer
para vinos de hoy*

 
huellasdeltietar.com

HUELLAS del TIÉTAR
RESTAURANTE Y BODEGA

HUELLAS del TIÉTAR			VINOS DE PARCELA		
La selección de nuestros vinos ha sido cuidadosamente elaborada por nuestra enóloga, destacando la identidad de cada variedad y reflejando la esencia de nuestro país.					
Blancos		Copa / Botella			
COMISURA BLANCO 2023		3,7 17,5			
Fresco con toques cítricos, de largo recorrido					
- Blanco joven crianza sobre lías					
- 70% Verdejo, 30% Albillo Real, Garnacha blanca y Moscatel					
VIÑA EUGENIO LEGIRUELO 2023		4,3 19,5			
Recuperación de la variedad de uva legiruela; autóctona del Valle del Tiétar					
- Blanco joven, crianza sobre lías					
- 60% Ligeruela, 40% Albillo Real					
Rosado					
BENDITA FRESCURA 2023		3,7 17,5			
Amplio, fresco y vibrante					
- Rosado joven					
- D.O.P. Cebreros Valle del Alberche					
- 100% Garnacha					
Tintos					
COMISURA TINTO 2023		3,7 17,5			
Muy fresco, directo, ágil y con buena acidez					
- Tinto joven					
- D.O.P. Cebreros Valle del Tiétar					
- 100% Garnacha					
RELATOS 2022		4,8 25			
Paso de boca suave, persistente, con nervio y tensión					
- Tinto crianza 6 meses en barricas de roble francés					
- D.O.P. Cebreros Valle del Alberche					
- 100% Garnacha					
EFÍMERO 2023		4,8 26			
Expresivo, elegante, profundo y envolvente					
- Tinto crianza 9 meses en barricas de roble francés					
- Vino de autor					
- 50% Syrah, 50% Tempranillo					
4 REINAS 2020		36			
Vino de paraje que elabora nuestra enóloga Celia de Dios en nuestra bodega					
- Tinto, crianza 7 meses en bodega de roble francés					
- D.O.P. Cebreros Valle del Alberche					
- 100% Garnacha					
Semidulce					
OTRO CANTAR 2024		3,5 17			
Un vino diferente, para mentes abiertas. En honor al vino que se elaboraba antiguamente en el valle - Perfecto para tomar al estilo vermouth - Tinto semidulce Valle del Tiétar - 100% Garnacha					
 Ecológico					
Precios en € / IVA incluido					
Blancos		Botella			
PITA 2023 Sauvignon Blanc D.O. Rueda Bodega Pita 		18,5			
MONROY 2023 Malvar D.O. Vinos de Madrid Bodegas Monroy		16,5			
CANTOCUERDAS 2021 Albillo Real D.O. Vinos de Madrid Bernaveleva		29			
Crianza de 11 meses en bodega					
DO FERREIRO 2023 Albariño D.O. Rías Baixas Bodegas Gerardo Méndez		27			
LOURO 2023 Godello y Treixadura D.O. Valdeorras Bodegas Rafael Palacios		27			
SOCAIRE 2021 Palomino Fino V.T. de Cádiz Bodegas Primitivo Collantes		29			
Crianza de 24 meses en bodega					
Tintos					
SITIO DE VALDEHERMOSO 2023 Tinta del País y Albillo Mayor D.O. Ribera del Duero		19,5			
Bodegas y Viñedos Valderiz					
Crianza de 20 meses en bodega 					
PRIMA 2021 Tinta de Toro y Garnacha D.O. Toro San Román Bodegas y Viñedos		19			
Crianza de 14 meses en bodega					
RARO 2021 Ruefete D.O. Sierra de Salamanca Bodega Vinos La Zorra		19			
PETIT MONROY 2022 Tempranillo, Syrah, Garnacha D.O. Vinos de Madrid Bodegas Monroy		16			
PIES NEGROS 2022 Graciano y Tempranillo D.O.Ca. Rioja Bodegas y Viñedos Artuke		22			
Crianza de 14 meses en bodega					
LA CASILLA 2023 Bobal D.O. Manchuela Bodega Ponce		22			
Crianza de 10 meses en bodega 					
6º ELEMENTO 2022 Bobal Utiel - Requena, Valencia Bodegas 6º Elemento		29			
Crianza de 12 meses en bodega					
FUEGO LENTO 2020 Monastrel D.O.P. Alicante Bodega Fuego Lento		25			
Crianza de 12 meses en bodega					
LALAMA 2021 Mencía, Garnacha, Brancellao, Mouratón D.O. Ribeira Sacra		36			
Bodega Dominio Do Bibei					
Crianza de 12 meses en bodega					
GUÍMARO CAMIÑO REAL 2022 Caíño Tinto, Garnacha, Mencía, Mouratón, Souson		25			
D.O. Ribeira Sacra Bodega Guímaro					
Crianza de 7 meses en bodega					
GOLIARDO 2021 Caíño Tinto, Espadeiro, Loureiro, Souson D.O. Rías Baixas		24			
Bodega Forjas del Salnés					
Crianza de 12 meses en bodega					
Espumosos					
LUMÉ Zalema Huelva Bodega Contreras Ruiz		19,5			
Crianza 24 meses en botella					
RAVENTÓS I BLANC DE LA FINCA Xarel·lo, Macabeo y Parellada Conca del Riu Anoia		35			
Brut Nature, crianza 36 meses en botella 					
Dulces					
Reserva 5 Años Dulce Madeira - Sweet HM Borges		3,9			
Reserva Tawny Port N.V. Seara d’ Ordens		3,9			
Néctar Pedro Ximénez González Byass		3,9			