

CARTA DE PRIMAVERA 2024

HUELLAS del TIÉTAR
RESTAURANTE Y BODEGA



*Productos de estación
y origen local*


f 
huellasdeltietar.com

HUELLAS del TIÉTAR
RESTAURANTE Y BODEGA

PARA EMPEZAR

Migas del pastor con pimentón de La Vera D.O.P. y huevo ecológico - 9,5

Nuestras revolconas con torreznos y mollejas de cordero caramelizadas al vino HdT (Huellas del Tiétar) - 15,5

Tabla de nuestros premiados quesos artesanos La Quesería de María (Conde, Catacaldos, Domingo de Ramos y Campante) - 16,50 




Cecina de babilla de vaca, almendra marcona tostada y toque de AOVE - 14


Jamón ibérico de bellota 50% D.O. Guijuelo (120 g) con pan y tomate - 17


Anchoas costeras de primavera con dos años de maduración, sello de calidad Serie Oro Doble Anchoas López - 27


NO TE PUEDES PERDER ...

Tortilla vaga de patatas con alcachofas y trigueros de Lanzahíta - 14,50 


Nuestras croquetas melosas - 8 (1/2 rac.) - 13 (rac.)


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

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

Falso steak tartar de remolacha y yemita curada - 12,50 



VERDE QUE TE QUIERO VERDE


Salmorejo de tomate km. 0 con lágrimas de jamón ibérico - 9 

Laminado de tomate premium, queso fresco La Quesería de María (Cincho de Oro 2022) y pesto de albahaca - 14 

Ensalada de ave escabechada, frutos rojos y vinagreta de frutos secos - 14

NUESTRA PARRILLA ES UNA MARAVILLA

Hamburguesa HdT | Jugosa ternera avileña al Josper  con queso cheddar, tomate km. 0 y nuestra mermelada de bacon y cebolla en pan brioche acompañada de patatas gajo 100% home made - 13,5 

Entrecot de ternera avileña al Josper , acompañado de verduras crunchy y nuestras patatas osmotizadas al ibérico - 22

Solomillo de ternera avileña al Josper , con parmentier de remolacha y patata con toque ibérico - 23

Ravioli de carrillera ibérica guisada a baja temperatura con demiglace de vino tinto HdT - 17

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

DE LA MAR AL VALLE


Chipirones emparrillados sobre cama de trigueros y gazpacho de aguacate - 19


Lomo de bacalao con alioli de miel y cremoso de guisantes - 22

Salmón a baja temperatura con emulsión de guacamole y albahaca - 21

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Pregunte a uno de nuestros maîtres el menú disponible para niños

 Plato vegetariano o apto para adaptar

 Parrilla de brasas

Servicio de pan y aperitivo 2,5 por comensal

Si no lo desea, avise a nuestro personal

Precios en € / IVA incluido

ALÉRGENOS

