














Bar Gredos

PARA ABRIR BOCA...

. Sopas y cremas (según temporada)

Crema de boletus o calabacín.....	8,50€	 
Salmorejo.....	8,50€	
. Patatas revolconas (especialidad de la casa).....	10,50€	
. Judías del barco estofadas.....	10,50€	
. Pisto de verduras.....	10,50€	
. Quesos de Gredos con pimiento caramelizado.....	14,00€	
. Croquetas de boletus.....	10,50€	 
. Croquetas de jamón.....	10,50€	 
. Ensalada mixta.....	9,80€	 

Pan y cubierto (1€)















Bar Gredos



TO WHET YOUR APPETITE...

. Soups and creams (seasonal)

Boletus mushroom cream.....	8,50€	 
. "Patatas revolconas" (mashed potatoes with pork lard and patrika) (house speciality).....	10,50€	
. Stewed beans from Barco.....	10,50€	
. Vegetables stew	10,50€	
. Gredos cheeses with caramelized peppers.....	14,00€	
. Boletus mushroom croquettes.....	10,50€	 
. Ham croquettes.....	10,50€	 
. Mixed salad.....	9,80€	 

Bread and cover charge
(1€)



GLUTEN



CRUSTACEANS



EGGS



FISH



PEANUTS



SOYA



MILK



TREE NUTS



CELERY



MUSTARD



SESAME



SULPHITES



LUPIN









MOLLUSCS



Bar Gredos

UN PRINCIPAL...

. Entrecot de ternera Avileña.....	21€	
. Solomillo de ternera.....	26€	
. Filete de ternera.....	13€	
. Huevos fritos más guarnición y un acompañamiento.....	12,50€	 
Cinta de lomo a la plancha		
Jamón serrano		
Magro de cerdo		
Picadillo de chorizo		
Pisto de verduras		
. Tortilla de patata (6 huevos).....	12,00€	
. Magro de cerdo guisado.....	12,00€	
. Picadillo de chorizo.....	10,50€	
. Alitas de pollo marinadas.....	10,50€	

Pan y cubierto (1€)



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETE



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SESAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



Bar Gredos



FOR THE MAIN COURSE...

. Avileña veal ribeye.....	21€	
. Avileña veal tenderloin.....	26€	
. Beef fillet.....	13€	
. Fried eggs + side dish and one accompaniment.....	12,50€	 
Grilled pork loin		
Cured ham		
Lean pork		
Chorizo hash		
Vegetable stew		
. Potato omelette (6 eggs).....	12€	
. Stewed lean pork.....	12€	
. Chorizo hash.....	10.50€	
. Marinated chicken wings.....	10.50€	

Bread and cover charge
(1€)



GLUTEN



CRUSTACEANS



EGGS



FISH



PEANUTS



SOYA



MILK



TREE NUTS



CELERY



MUSTARD



SESAME



SULPHITES



LUPIN





MOLLUSCS



Bar Gredos

PARA LLEVAR...



- . Paella (mínimo 6 raciones)..... 10,80€/pax 
 - . Bocadillos variados..... 7,50€ 
- (ingrediente extra + 0,50€)

Pregunta por cualquier especialidad dentro de esta carta



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETE



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SESAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES














MOLUSCOS



Bar Gredos

PARA REMATAR...

. Flan de higos con salsa de Pedro Ximénez.....	5,50€	  
. Flan de chocolate y crocanti de avellana.....	5,50€	  
. Natillas con galleta.....	5,50€	 
. Fruta de temporada.....	2,50€	
. Helados (consultar a parte)		  



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETE



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SESAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



Bar Gredos



TAKE AWAY...



- . Paella (minimum 6 servings)..... 10,80€/pax
 - . Assorted Sandwiches..... 7,50€
- (extra ingredient + 0,50€)

Ask about any specialties not listed on this menu
















Bar Gredos



TO FINISH OFF...

- . Fig flan (caramel custard) with Pedro Ximénes sauce..... 5,50€   
- . Chocolate flan (caramel custard) with hazelnut croquant... 5,50€   
- . Custard with cookie..... 5,50€  
- . Seasonal fruit..... 2,50€
- . Ice cream (see separate menu)   



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETE



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SESAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



Bar Gredos



NUESTROS VINOS...

. Torremorrón (Ribera del Duero)	18,50€
. Torello (D.O. Cava)	24€
. Dolfos (Tinta de Toro)	18,50€
. Sursum corda (Garnacha D.O. Cebreros)	19,50€
. La suerte de Arrayán (Garnacha D.O. P Méntrida)	21,50€
. López Cristóbal Roble (Tempranillo D.O. Ribera)	21€
. Asomo Roble (Tempranillo D.O. Ribera)	21€
. Figureo Crianza (Tempranillo D.O. Ribera)	27€
. Coto Mayor Crianza (D.O. Rioja Crianza)	19,50€
. Charcon (Suavignon Blanc)	19€
. Maqués de Vizhoja (Albariño, Treixadura, Loureira)	18,50€
. Garayes (Verdejo Rueda)	18,50€
. La Mateo Crianza (D.O. Rioja)	21,50€
. O Luar do Sil (Godello)	22€
. Coto de Caleruega Roble (D.O.Ribera del Duero)	21€
. Primero de Fariña Maceración carbónica (D.O. Toro)	21€