



Email: portazgocuevas@gmail.com

Reservas: 636221032 639217546 920384153

<https://www.valledeltietar.net/restaurante-elportazgo/>

Restaurante ubicado a la entrada de Gredos. Cocina tradicional de productos Abulenses de proximidad las mejores carnes y legumbres del Valle del Tietar

CARTA en EUROS

Ensaladas - Sopas y entrantes - Carnes y aves - Pescados y mariscos
Postres - Hamburguesas - Raciones



Ensaladas

Verde Brie y Pollo

(Lechugas variadas, queso brie, pollo empanado, aceite de oliva y reducción de vinagre de higos) 7,00

Yucateca

(Lechuga, tomate, maíz, guacamole, aceite de oliva, cilantro, langostinos y zumo de limón) 7,00

Quinoa

(Quinoa, lechuga, frutos secos, tomate, cebolla, semillas, cilantro, aceite de oliva y limón) 7,00

Bodega

(Lechugas variadas, tomate, frutos secos, jamón ibérico de cebo, aceite de oliva y vinagre de cava) 8,50

Mexicana de arroz y pollo

(Arroz, maíz dulce, guacamole, frijoles negros, pollo braseado y pico de gallo) 8,50



Sopas y entrantes

*Judión del Barco de Ávila (Para alérgenos
preguntar elaboración) 9,00*

Sopa castellana - 3,00

Sopa de temporada - 2,50

Huevos revueltos con boletus - 7,00

*Huevos revueltos con morcilla (De Sotillo Pablo
Díaz de Ávila Auténtica) 6,00*

*Sartén de setas variadas (2 huevos con setas a la
riojana) 7,00*

*Sartén de Estrellados (2 huevos con patatas, y
jamón serrano de Muñana) 5,00*

*Estrellados XXL (4 huevos, con patatas y jamón
serrano de Muñana) 9,00*

Cazuelas del día (Consultar al camarero)



Carnes y Aves



Chuletón de ternera "Ávila Auténtica" (de 900gr a 1100gr) (con patatas) 27,00

Entrecot de ternera "Ávila Auténtica" (de 400 grs aprox.) (con patatas) 16,50

Escalopines de ciervo adobados con salsa de castañas y trigo (con patatas) 15,00

Escalope de ternera (Con patatas fritas) 10,50

Filete de ternera a la plancha (Con patatas fritas) 9,50

Tacos al pastor (3 ud de abanico ibérico tortilla de maíz) 15,00

Tacos al pastor (3 ud De pollo tortilla de maíz) 12,00

Carpaccio de Buey (Con queso parmesano y ensalada) 8,50

Filete de pechuga de pollo empanada o a la plancha (Con patatas) 5,50

Magret de pato en su jugo, con pera o manzana caramelizada (ensalada con reducción de vinagre de manzana) 14,00

Pescados y Mariscos



*Lomo de Merluza a la romana (con
guarnición de ensalada) 10,50*

*Lomo de Merluza a la sidra (con almejas y
sidra ecológica asturiana) 12,00*

*Lomo de Bacalao confitado con setas
(Confitado en aceite de oliva de Ávila Auténtica
con ajo, quindilla, setas variadas y boletus)
15,00*

*Lomo de Bacalao de la huerta de Gredos
(Confitado en aceite de oliva de Ávila Auténtica,
sobre cama de ali-oli y guarnición de verduras de
la huerta pochadas) 15,00*

Gambón a la plancha 15,00

Calamares a la andaluza 10,00

Postres

Torozo nevado (Bizcocho, cuajada, nata y sirope de chocolate) 4,00

En mi jardín tengo uno (queso en crema, galleta oreo, miel Ávila Auténtica y fresas) 4,00

Tarta turca de yogur sin gluten, (Yogur tipo oikkos y harina de maíz) 3,50

Tarta Portazgo de zanahoria 4,00e

Bizcocho de la casa 3,50

Tarta de queso 3,50

Flan de la casa al horno 3,50

Fruta natural 2,00

Limón helado 5,00



Hamburguesas



Hamburguesa Puerto el Pico (110 gr de carne de ternera nacional, lechuga, tomate, queso y patatas fritas) 5,50

Hamburguesa Gredos (285 gr de carne de ternera nacional, lechuga, tomate, queso y patatas fritas) 7,50

Hamburguesa Portazgo (285 gr de carne de buey gallego, lechuga, tomate, queso y patatas fritas) 10,00

Hamburguesa Veggy (Carne 100% vegana de Beyond Meat, lechuga, tomate, queso y patatas fritas) 7,50

Hamburguesa de pollo (Filete de pechuga de pollo empanada, lechuga, tomate, queso y patatas fritas) 5,50

Raciones



Patatas revolconas al estilo Fernando (con huevo frito) 5,50

Patatas Bravas ó brava-oli 5,50

Croquetas de la casa (6 unidades) (Jamón 5,50, Boletus 6,50 y Rellenas 8,00)

Pechuguitas de pollo empanado (tiras de filete de pechuga empanada normal) 5,50

Pollo frito (trozos de pollo) 5,50

Chorizos al infierno con patatas bravas

(brochetas de chorizo al toque de aguardiente acompañados de unas bravas) 7,50

Tabla de quesos de cabra de Candeleda (Ávila Auténtica) 10,00

Jamón ibérico de cebo de Muñana (Ávila Auténtica) 10,00

Caracoles de Gredos en salsa el Portazgo (con chorizo picante, jamón, tomate y cayena) 12,00



Watercolor Food Artist

Ver también pág de entrantes y pescados