

**H | R**  
s |   
★ ★  
**LA PINEDA**

**PARA PICAR Y COMPARTIR**

**BOLETUS A LA PLANCHA**

**16.50 € / 0.00 €**

**CROQUETAS CASERAS**

**8.00 € / 0.00 €**

**CROQUETAS DE BOLETUS**

**9.00 € / 0.00 €**

**HUEVOS FRITOS EN SINFONIA**

Huevos, jamón ibérico y patatas fritas.

**13.50 € / 0.00 €**

**PAN SIN GLUTEN**

**2.30 € / 0.00 €**

**PULPO A FEIRA**

**21.50 € / 0.00 €**

**REVUELTO DE MORCILLA, MANZANA Y  
PIÑONES**

**8.00 € / 0.00 €**

**SERVICIO DE PAN**

**1.30 € / 0.00 €**

**TABLA DE IBÉRICOS**

Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso

**16.00 € / 0.00 €**

**ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA**

6 unidades

**12.00 € / 0.00 €****NUESTRA VARIEDAD EN ENSALADAS****ENSALADA DE LA CASA**

Cogollos, queso fresco, salmón, huevo cocido, anchoas, membrillo y rodaja de tomate

**11.00 € / 0.00 €****ENSALADA DE PAMPLINA.**

Con ventresca, naranja y aceitunas

**11.00 € / 0.00 €****ENSALADA MIXTA****7.50 € / 0.00 €****NUESTROS PLATOS DE CUCHARA****JUDIAS DE "EL BARCO" CON MATANZA****9.00 € / 0.00 €****PATATAS REVOLCONAS****8.50 € / 0.00 €****SOPA CASTELLANA****8.50 € / 0.00 €****CARNES (A LA PLANCHA O PARRILLA)****CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL****18.00 € / 0.00 €****CHULETÓN DE TERNERA DE ÁVILA****27.00 € / 0.00 €****COCHINILLO COCHIFRITO****23.00 € / 0.00 €****ENTRECOT DE TERNERA DE ÁVILA****19.00 € / 0.00 €**

**LAGARTO DE CERDO IBÉRICO A LA  
PARRILLA**

Con espárragos trigueros plancha.

**13.50 € / 0.00 €**

**MUSLOS DE POLLO DESHUESADO A LA  
PARRILLA**

En adobo de tikka masala caribeño y patatas  
gajo.

**13.50 € / 0.00 €**

**RABO DE TORO AL VINO TINTO CON  
CANTHARELLUS CIBARIUS**

**16.00 € / 0.00 €**

**SOLOMILLO DE TERNERA**

Con salsa cabrales o pimienta

**25.00 € / 0.00 €**

**TIRAS DE SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO**

**12.00 € / 0.00 €**

### **ASADOS EN HORNO DE LEÑA**

**1/ 4 CABRITO (POR ENCARGO)**

**45.00 € / 0.00 €**

**COCHINILLO (POR ENCARGO)**

**25.00 € / 0.00 €**

**PALETILLA O PIERNA DE CORDERO  
LECHAL (POR ENCARGO)**

**25.00 € / 0.00 €**

### **PESCADOS**

**BACALAO AL "PIL PIL"**

**18.00 € / 0.00 €**

**MERLUZA EN SALSAS VERDE**

**14.00 € / 0.00 €**

**RODABALLO A LA PARRILLA**

Con escamas de sal de limon

**16.00 € / 0.00 €**

**SALMÓN A LA PLANCHA**

**14.00 € / 0.00 €**

### **BARRA - TOSTAS**

**TOSTA DE JAMÓN IBÉRICO**

CON TOMATE Y AJO

**7.00 € / 0.00 €**

## BARRA - SÁNDWICHES

**MIXTO**

**3.50 € / 0.00 €**

**VEGETAL**

**4.00 € / 0.00 €**

**BARRA - RACIONES**

**CALAMARES ROMANA**

**11.00 € / 0.00 €**

**CHOPITOS**

**8.50 € / 0.00 €**

**CROQUETAS CASERAS**

**8.00 € / 0.00 €**

**GAMBAS AL AJILLO**

**11.00 € / 0.00 €**

**GAMBÓN A LA PLANCHA**

**17.00 € / 0.00 €**

**JAMÓN IBÉRICO**

**19.00 € / 9.50 €**

**LOMO IBÉRICO**

**18.00 € / 9.00 €**

**PATATAS BRAVA O ALI-OLI**

**6.50 € / 0.00 €**

**PULPO A LA GALLEGA**

**21.50 € / 0.00 €**

**QUESO DE OVEJA CURADO**

**14.00 € / 7.00 €**

**SURTIDO DE IBÉRICOS**

**16.00 € / 0.00 €**

**BARRA - PLATOS COMBINADOS**

**Nº 1- CINTA DE LOMO, HUEVO, PATATAS Y  
BACON**

**8.50 € / 0.00 €**

**Nº 3- FILETE DE TERNERA, HUEVO,  
PATATAS Y ENSALADA**

**9.50 € / 0.00 €**

**BARRA - BOCADILLOS**

**ATÚN CON PIMIENTOS**

**4.00 € / 0.00 €**

**BACON**

**4.00 € / 0.00 €**

**CHORIZO IBÉRICO**

**5.50 € / 0.00 €**

**CHORIZO PLANCHA**

**4.50 € / 0.00 €**

**CINTA DE LOMO CON QUESO**

**5.50 € / 0.00 €**

**EMBUTIDO BLANCO**

**5.00 € / 0.00 €**

**JAMÓN IBÉRICO**

**7.00 € / 0.00 €**

**LOMO A LA PLANCHA**

**5.00 € / 0.00 €**

**LOMO IBÉRICO**

**6.50 € / 0.00 €**

**QUESO CURADO**

**6.00 € / 0.00 €**

**SALCHICHÓN IBÉRICO**

**5.00 € / 0.00 €**

**TERNERA**

**7.00 € / 0.00 €**

## TORTILLA FRANCESA

4.00 € / 0.00 €

## VINOS

### BLANCO DE LA CASA

6.00 € / 0.00 €

### ILLERA CINCO . 5

Blanco frizzante  
14.00 € / 0.00 €



### LUBIANO ROBLE(RIBERA DEL DUERO)

RECOMENDADO

Dominio Lubiano roble, es un vino de capa media con tonos violaceos debido a su juventud. En nariz es un vino muy limpio donde encontramos aromas mezclados de fruta roja madura a frutas del bosque, mezclados con aromas especiados y minerales, que confiere el paso de 6 meses por barrica. En boca es un vino largo y goloso de gran untosidad.

16.00 € / 0.00 €



### MARQUÉS DE CÁCERES CRIANZA (RIOJA)

14.00 € / 0.00 €



### PROTOS ROBLE (RIBERA DEL DUERO)

15.00 € / 0.00 €



### CEPA DE GAVILÁN CRIANZA (RIBERA DEL DUERO)

18.00 € / 0.00 €

### LAMBRUSCO ROSADO

9.00 € / 0.00 €



### LUBIANO CRIANZA(RIBERA DEL DUERO)

RECOMENDADO

Dominio Lubiano es un vino de capa media que mantiene ciertos tonos violaceos. En nariz encontramos aromas muy elegantes de fruta madura, frutas del bosque, con aromas especiados y minerales, que confiere el paso de 14 meses por barrica. En boca es un vino largo, sin aristas y de gran amabilidad.

28.00 € / 0.00 €



### PRIMERO DE FARIÑA (D. O TORO)

Maceración carbónica  
14.00 € / 0.00 €



### RAMON BILBAO CRIANZA

16.00 € / 0.00 €



**ROMÁNICO ROBLE DE TESO  
LA MONJA (TORO)**

**14.00 € / 0.00 €**

**ROSADO DE LA CASA**

**6.00 € / 0.00 €**

**ROSADO JOVEN (CIGALES)**

**9.00 € / 0.00 €**

**SIBÓN TINTO ROBLE (TORO)**

**12.00 € / 0.00 €**

**TAMIZ ROBLE DE TEÓFILO REYES (RIBERA DEL DUERO)**

**15.00 € / 0.00 €**



**TEOFILO REYES EDICION LIMITADA(RIBERA)**

**24.00 € / 0.00 €**



**TIERRA DE MURILLO JOVEN (RIOJA)**

**9.00 € / 0.00 €**



**VALDUBÓN CRIANZA (RIBERA DEL DUERO)**

**15.00 € / 0.00 €**



**VALDUBÓN JOVEN (RIBERA DEL DUERO)**

**10.00 € / 0.00 €**



**VALDUBÓN ROBLE BOTELLA DE 50 CL. (RIBERA DEL DUERO)**

**9.00 € / 0.00 €**

**VERDEJO JOVEN (RUEDA)**

**9.00 € / 0.00 €**

**VINO DE LA CASA (TORO)**

**6.00 € / 0.00 €**

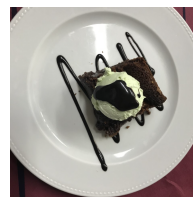
**ZUAZO GASTÓN CRIANZA (RIOJA)**

**12.00 € / 0.00 €**

**POSTRES CASEROS**

**ARROZ CON LECHE**

**3.50 € / 0.00 €**



**BROWNIE DE CHOCOLATE**

Con bola de helado.

**5.00 € / 0.00 €**

### FLAN DE HUEVO

4.00 € / 0.00 €

### FRESAS CON NATA

3.50 € / 0.00 €

### FRUTA DEL TIEMPO

2.00 € / 0.00 €

### LECHE FRITA CON BOLA DE HELADO

4.50 € / 0.00 €



### POSTRE DE LA CASA

Lemon pie

5.00 € / 0.00 €



### TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE FRESA

4.50 € / 0.00 €

## POSTRES HELADOS



### BOMBONES (5 UNIDADES)

Bomboncitos de chocolate  
reellenos de helado de vainilla

2.00 € / 0.00 €



### CAFÉ CON BOMBONES (3 UNIDADES)

Bomboncitos de chocolate  
reellenos de helado de vainilla con  
café

2.20 € / 0.00 €



### CAFÉ CON TRUFA (2 UNIDADES)

Trufa aromatizada con brandy y  
recubierta de fideos de chocolate  
con café

3.00 € / 0.00 €



### COCO HELADO

Helado de coco en su cáscara  
natural

5.50 € / 0.00 €



### COPA MILKA

-Helado de vainilla con un  
cremoso corazón con chocolate  
con  
leche y trozos de chocolate con  
leche.

3.80 € / 0.00 €



### COPA OREO

-Cremoso helado con auténticos y  
generosos trozos de galleta Oreo.

3.80 € / 0.00 €



### CREMA CATALANA

Cremosos helado de mantecado  
recubierto de yema y azúcar  
quemado

5.50 € / 0.00 €



### LE TENTAZIONE DI LIMONCELLO

El envolvente sabor de licor de limonello y la frescura del helado de limon se fusionan en una

agradable tentacion

5.50 € / 0.00 €



### LE TENTAZIONI CAFFÈ

Helado de café y crema con salsa de café y granos de chocolate

5.50 € / 0.00 €



### LE TENTAZIONI PANNA E CIOCCOLATO

Helado de chocolate fundente, nata y salsa de chocolate

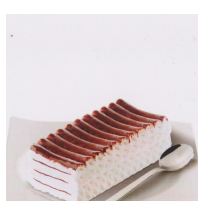
5.50 € / 0.00 €



### LIMÓN HELADO

Sorbete de limón presentado en su corteza natural

5.50 € / 0.00 €



### MINI CAROLINA

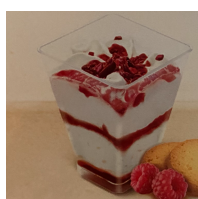
Helado de nata y láminas de chocolate crujiente

2.50 € / 0.00 €



### MONSTER

4.50 € / 0.00 €



### SENSACION CHEESECAKE FRAMBUESA

4.50 € / 0.00 €



### SENSACIÓN DE LIMÓN

Helado de limoncello y sorbete de limón

4.50 € / 0.00 €



### SENSACIÓN DE TURRÓN

Helado de turrón con salsa de caramelo y almendras garrapiñadas

4.50 € / 0.00 €



### SURTIDO BOMBONES Y TRUFAS (3 UNIDADES)

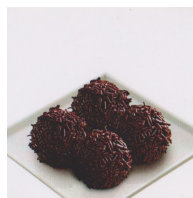
3.00 € / 0.00 €



### TARTA GOURMET AL WHISKY

Helado de mantecado y de whisky con bizcocho al whisky, yema y crocanti

3.50 € / 0.00 €



### TRUFAS (4 UNIDADES)

Trufas aromatizadas con brandy y recubiertas con fideos de chocolate

3.00 € / 0.00 €

## COMIDA PARA LLEVAR (POR ENCARGO)

### ALUBIAS DEL BARCO

8.00 € / 0.00 €

**CABRITO ASADO**

Precio a consultar según mercado

**0.00 € / 0.00 €**

**COCHINILLO ASADO**

precio según mercado

**0.00 € / 0.00 €**

**CORDERO ASADO**

Precio a consultar según mercado

**0.00 € / 0.00 €**

**CROQUETAS DE BOLETUS**

Precio por ración

**9.00 € / 0.00 €**

**EMPANADA DE ATÚN**

**15.00 € / 0.00 €**

**EMPANADA DE JAMÓN YORK Y QUESO**

**12.00 € / 0.00 €**

**ENSALADA MIXTA**

**7.50 € / 0.00 €**

**GUARNICIONES**

Patatas fritas y pimientos fritos

**4.50 € / 0.00 €**

**POLLO ASADO**

**8.50 € / 0.00 €**

**TORTILLA DE PATATA**

**12.00 € / 0.00 €**

## OFERTAS

### VICEN

Vicen natural del pueblo salmantino de Cespedosa de Tormes ,nacida en una familia de artesanos del barro, cursa estudios de bellas artes en la universidad de Salamanca y combina el trabajo en la empresa familiar con la pintura, la escultura y demás artes.

Vicen se ha dedicado durante toda su vida a recrear pictorica y escultoricamente su mundo intimo.

Esta exposición está diseñada pensando en el espacio que rodea este entorno del restaurante la Pineda

Es una colaboración realizada por Vicen y Jaime donde se salen de sus discursos para recrear un espacio idílico.

Son bodegones de plantas y motivos folclóricos, con acabados muy personales

Un homenaje a nuestros ancestros y a nuestro territorio castellano leonés



### MITOW

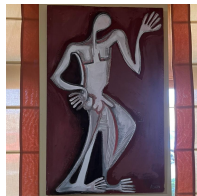
Mitow(Jaime) es el unico hijo de Vicen,realizo estudios artisticos y es escultor.



### TALEMTO

Autora: Vicen

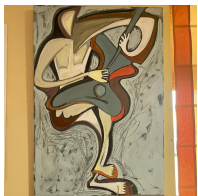
500 €



**GUITARRISTA**

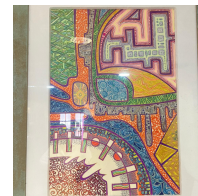
Autora: Vicen

**1000 €**



**MÁLAGA**

Autor: Mitow



-  
-  
-