

No te quedes sin postre

Tarta de chocolate de la abuela

Grandma chocolate cake



7,00 €

(Puede tener trazas de frutos secos)

El tiramisú

Tiramisu



7,00 €

Pastel de queso

Cheese cake



7,00 €

Lingote de chocolate bañado en oro

Chocolate bar



9,90 €

(puede tener trazas de frutos secos)

TODOS NUESTROS PRECIOS LLEVAN I.V.A. INCLUIDO

Pregunte por
nuestras sugerencias
fuera de carta

PREGUNTE
POR
NUESTRA CARTA
DE VINOS

ALÉRGENOS



Ubicados en el incomparable marco del **Parque Regional de la Sierra de Gredos**, somos una opción idónea para desconectar de la rutina diaria.

A solo 150 metros del establecimiento se encuentran varias de las piscinas naturales de **San Martín del Pimpollar**. Hay al menos tres zonas distintas donde disfrutar de un baño en plena naturaleza: **"El Charco de las Vacas"**, **"El Charco de la Manzana"** y **"Las Chorreras"** (estas últimas más apartadas, pero muy interesantes).

... Y ahora, haga disfrutar al paladar con una cocina llena de contrastes y grandes sabores.
¡Buen provecho!

Located in the incomparable landscape of the **Regional Park "Sierra de Gredos"**, we are an ideal option to disconnect from the daily routine.

Only 150 meters from the establishment are several of the natural pools of **San Martín del Pimpollar**. There are at least three different areas where you can enjoy a swim in the middle of nature: **"El Charco de las Vacas"**, **"El Charco de la Manzana"** y **"Las Chorreras"** (these last more distant, but very interesting).

... And now, please enjoy the palate with dishes full of contrasts and great flavors.
Bon appetit!

Diez años consecutivos seleccionados por la "Guía Répsol" 2009-2018

"Plato de Oro" 2014

Tapa "Gredos Innova" 2014

Miembro "Eurotoques" 2012-2018

Premio Gastronómico "Javier Fuster" 2020

"Autónomo Reference CEOE" 2021

El Yantar de Gredos

Hotel Rural · Restaurante



Cañadilla, s/n.

05132 San Martín del Pimpollar (Ávila)

www.elyantardegredos.es



El Yantar de Gredos

Hotel Rural · Restaurante



Cristina de Castro, **Sumiller y Dirección**
Daniel Pérez, **Chef ejecutivo**

CARTA



Para empezar



Nuestra ensalada de la Huerta

Our garden salad

Lechuga, tomate, cebolla, aguacate, pepino, huevo, atún



12,82 €

Ensalada de Boletus y frutos secos

Boletus salad

Lechuga, tomate, *Boletus Edulis*, frutos secos, salsa César



13,98 €

Ensalada de queso de cabra del Tiétar

Goat cheese salad

Queso de cabra, lechuga, tomate, cebolla crujiente, frutos secos, salsa César



13,98 €

Ensalada César con su pollo crujiente

Cesar salad with crispy chicken

Pechuga de pollo empanada, pan, tomate, lechuga, nueces y/o frutos secos, salsa César



13,98 €

Croquetas de puchero o "Pringá"

Stew croquettes



15,95 €

Turrón de foie con nueces y trufa negra

Foie nougat

Con *Tuber Melanosporum*



21,89 €

Pastel de puerros con queso gratinado

Leek pie with grilled cheese



14,19 €

Judías de El Barco de Ávila con avíos de matanza

El Barco de Ávila's beans

(Puede contener oreja de cerdo)



12,60 €

Nuestra sopa castellana con huevo escalfado y jamón

Our castilian soup



12,60 €



Nuestras patatas revolconas con torreznos

Our mashed potatoes with torreznos

10,90 €

El Yantar de Gredos

Hotel Rural · Restaurante



Arroces

No pueden faltar los buenos arroces.

Mínimo dos personas

(el precio indicado es por ración)



Arroz caldoso con corvina, cilantro y tres quesos

Rice with sea bass, coriander and 3 cheeses



21,10 €



Arroz con bogavante

Rice with lobster



25,33 €



Risotto de Boletus con trufa negra y aceite de trufa

Rice with Boletus italian style



21,09 €

Pan de pueblo

Daily fresh bread

1,90 €



Pan sin gluten

Gluten free bread

2,50 €

Algunos de nuestros platos pueden adaptarse para dietas veganas o vegetarianas. Pídanos información.

En caso de intolerancias o alergias alimentarias comuníquelo y consulte con nuestro personal.

De la mar...

Tataki de atún rojo (s/m)

Red tuna tataki



24,00 €

Lascas de bacalao sobre puré de patata con ali-oli al horno

Chips codfish with mash potatoes grilled



19,82 €

Pregunte por nuestros pescados del día (según mercado)

Carnes

DE LAS MONTAÑAS DE GREDOS

Manitas y morro de cerdo deshuesados

Pork's trotters and snout, modern style



16,85 €



Albóndigas de ternera I.G.P. con salsa de curry

Veal meatball with curry sauce



19,71 €



Solomillo I.G.P. con salsa de Boletus (s/m)

Sirloin with Boletus' sauce

con *Boletus Edulis* y patatas



27,66 €



Chuletón de Ávila IGP al estilo clásico (s/m)

Large steak classic style

Con patatas fritas

27,66 €



Entrecote IGP (s/m)

Entrecote

Con patatas fritas

24,27 €



Trabajamos con carnes certificadas de primera calidad