

| | |
|--------------------------|--------|
| Píncho de tortilla | 3,00 € |
| Caldo serrano..... | 3,00 € |
| Sopa de cocido..... | 4,50 € |
| Empanada casera | 6,50 € |

Tres porciones de empanada de atún casera, un clásico que nunca falla.

Ciclopapas picosonas7,50 €

Patatas arrugadas horneadas en su propia piel con un toque aromático de la sierra norte acompañadas por el inigualable mojo verde canario y una mayonesa de chile chipotle, un toque mexicano.



Ensalada de ventresca con pimientos 11,50 €

Combinación de pimientos asados naturales con ventresca de atún, cebolla caramelizada al Pedro Ximénez y una vinagreta de tomate, albahaca y mostaza.



Ciclo Nachos 11,50 €

Un toque mexicano totopos de maíz con crema de frijón, salsa de tomate natural, chorizo ó champiñones, coronados con pico de gallo (tomate, cebolla y cilantro).

Pizza Margarita12,50 €

Fina masa casera con tomate natural, hierbas aromáticas, queso mozzarella y jamón york.

Un clásico al gusto de todos

Pizza la Cabra tira al monte 13,50 €

Fina masa casera con tomate natural, hierbas aromáticas, mezcla de queso mozzarella con queso de cabra desmigado , coronado con cebolla caramelizada.

Pizza La Camperona 13,50 €

Haciendo un guiño al mítico puerto de la provincia de León, te presentamos una original pizza con masa casera con suave queso mozzarella, champiñones y cecina de león le ponemos unas hojas de rúcula para darle más frescor.

Tortelli de ricota y espinacas14,50 €

Pasta rellena de queso fresco ricota y espinacas sobre un pesto suave con queso parmesano, hidratos veggíe ligeros y deliciosos

Tortelloni de Trufa blanca15,50 €

Pasta rellena de trufa blanca con una cremosa salsa de boletus y su toque de queso parmesano. Una auténtica delicia.

Proteína de la Sierra

Hamburguesa El Nevero.....13,50 €

Más de 180 gramazos de carne de lomo bajo de ternera de la sierra, con pan rústico, queso de cabra, cebolla caramelizada, lechuga y tomate, acompañada de gajos de patatas al horno con un ciclotoque.

Plato Montañés El Nevero.....14,50 €

Dos huevos de corral, acompañados de ropa vieja.



Lomo bajo de vaca de nuestra sierra.....19,50 €

350 grs de filete lomo bajo de vaca, con guarnición de ensalada de pimientos.



Chuletón de Montejo39,50 €

Chuletón de la Sierra Norte de 1 kg con guarnición de patatas asadas y ensalada de pimientos rojos. Ideal para dos personas.

Sólo por encargo, pero pregunta al camarero por sí acaso.



Postres

- Copa El Nevero6,00 €
Cremoso Yogurt con tierra de galleta y mermelada casera de frutos de bosque.
- Creps con dulce de leche.....6,00 €
- Ciclo-brownie casero con helado de vainilla.....6,00 €
- Tarta casera de manzana con helado de nata.....6,00 €

Menú Navafría

(a compartir cada dos personas)

Plato de judías de la granja

Chuletón de la sierra con guarnición

Postre a elegir

2 consumiciones (refresco, cerveza ó vino)

Café o infusión

45,00 €

Menú LeTour

Crema de setas de temporada

Ensalada de queso de cabra

Huevos revueltos con cecina y ajetes

Tortellini de Trufa blanca ó entrecotte.

Postre a elegir

2 consumiciones (refresco, cerveza ó vino)

Café o infusión

38,00 €

(entrecotte 2,50 € de suplemento por persona)

Menú Van der Veggie

Humus con regañas

Ensalada de quinoa

Tortelli de Ricotta y espinaca

Postre a elegir

2 consumiciones (refresco, cerveza ó vino)

Café o infusión

35,00 €

Menú El Bala

Creps de espinaca con salmón y queso crema

Ensalada tibia de pollo escabechado

Fideüa de conejo con setas y ajetes

2 consumiciones (refresco, cerveza ó vino)

Postre a elegir

Café o infusión

36,00 €

Menú Post Meta

(De cena para alojados)

Ensalada el Aventurero (con quinoa y salmón)

Huevos revueltos con cecina y ajetes

1 consumición (refresco, cerveza ó vino)

Creps de dulce de leche

24,00 €

Los menús Navafría, Le Tour y El Bala se harán por encargo a grupos mínimo de 8 personas.

El menú Van der Veggie se hará por encargo y se podrá elaborar con un grupo mínimo de 4 personas.

Se hará un depósito por adelantado de reserva del menú del 35%

Reserva mínimo con 72 horas de adelanto.

Se recomienda elegir postres a la hora de realizar la reserva si no estarán a la disposición de la elección del cliente hasta agotar existencias.