

Pincho 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 picosonas .....7,50 €

Patatas arrugadas homeadas 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 frijol, salsa de tomate natural, chorizo ó champiñones, coronados con pico de gallo (tomate, cebolla y cilantro).

**PiZZa Margarita ..... 1 2,50 €**

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 espinacas ..... 14,50 €**

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

**Tortelloni de Trufa blanca ..... 15,50 €**

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 gramos de carne de lomo bajo de temera 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 Montejo ..... 39,50 €

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 Nevero .....6,00 €

Cre moso 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 €/ persona

## Menú Le Tour

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 €/ persona

(entrecotte 2,50 € de suplemento por persona)

## Menú Van der Veggie

Hummus con regañas

Ensalada de quínoa

Tortelli de Ricotta y espinaca

Postre a elegir

2 consumiciones (refresco, cerveza ó vino)

Café o infusión

35,00 €/ persona

## 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 €/ persona**

## Menú Post Meta

(De cena para alojados)

Ensalada el Aventurero (con quínoa y salmón)

Huevos revueltos con cecina y ajetes

1 consumición (refresco, cerveza ó vino)

Creps de dulce de leche

**24,00 €/ persona**

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

El menú Van der Veggíe 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.