



Menú

- Patatas revolconas con torreznos
- Judión del Barco de Ávila
- Migas con huevo frito
- Gazpacho / sopa Castellana(temporada)
- Rigatoni con pesto y tomate cherry
- Ensalada de rúcula y manzana miel-mostaza
- +
- Ternera de Ávila a la brasa.
- Pollo a la brasa
- Cochinillo cochifrito.
- Pescado del día.

16.50€

Fines semana, noches, visperas y festivos +3€

- Solomillo ibérico a la pimienta

22.90€

- Entrecot brasa 500gr

29.90€

- Chuletón brasa 700gr

34.90€

+

- Incluye: 1º, 2º, Pan, 1 bebida y postre

-MENÚ DEGUSTACIÓN-

(para 2 personas)

2 Entrantes + Chuletón a la brasa

+

Pan, dos bebidas y dos postres

55.00€

Reservas www.cocoavila.es 920 25 45 55



-Nuestros platos-

- Croquetas de jamón.....8,00€
- Huevos con patatas y jamón ibérico.....12.50€
- Bastones de pollo crujiente miel y mostaza.....10.50€
- Provolone al horno.....11.50€
- Gyozas de pollo con verduras y salsa de chile dulce.....10.00€
- Tequeños caseros.....8.50€
- Lomo bajo ternera 500gr.....19.50€
- Ensalada de queso de cabra10.00€
- Ensalada de rúcula y manzana, nueces y nube de queso10.00€

-Burgers-

- Clásica: Carne de Avileña, trozos de bacon, cebolla crunchy y cheddar ahumado11.50€
- Cabrona: Carne de Avileña, queso de cabra a la plancha y cebolla caramelizada.....12.50€
- Huevona: Carne de Avileña, huevo frito, trozos de bacon, queso cheddar ahumado y salsa mayo.....13.50€
- Tequeburger: Carne de Avileña, cebolla frita, queso ahumado, dos tequeños y mermelada de arándanos13.50€
- Pulled: Carne de Avileña, pulled pork, bacon bits, cheddar ahumado, salsa bbq y pepinillos.....14.90€

- PIZZA Napoletana-

- Nº1 Margherita: Tomate, mozzarella, grana padano y albahaca.....9.50€
- Nº2 Base de tomate, mozzarella fior di latte, queso azul, setas salteadas y una pizca de pimienta.....13.90€
- Nº3 Formagina: gorgonzola, mozzarella, ricota, queso de cabra, pimienta negra y mermelada de pimientos rojos asados.....14.50€
- Nº4 Carbonara: Mozzarella, parmesano, bacon bits y huevo.....13.50€
- Nº5 Base de tomate, pesto fresco de albahaca, Tomatitos asados y lascas de parmesano.....13.50€
- Nº6 Base de tomate, mozzarella fior di latte, Jamon ibérico, tomate cherry, rúcula y lascas de parmesano14.90€
- Nº7 Diavola de Ávila: Tomate, mozzarella fior di latte, aceitunas negras, chorizo picante de Ávila, grana padano y albahaca.....12.90€
- Nº8 Calabaza y panceta crujiente: crema de calabaza, panceta, mozzarella, avellanas, pimienta negra y albahaca.....12.90€

-Postres-

- Tarta de queso.....5.90€
- Coulant de chocolate con helado.....4.90€
- Torrija con caramelo.....5.90€

Restaurante

TINTOS D.O RIBERA DEL DUERO

- Claus 14.00€
- Finca resalso (Emilio Moro) 17.00€

TINTOS D.O RIOJA

- Navajas Joven 14.00€
- Navajas Crianza 16.00€
- Cocó: Vino de la casa, joven 9.50€

BLANCOS

- Yllera: frizzante 16.50€
- frizzante 13.50€
- Gorgorito: verdejo 11.50€

ROSADOS

- Sangre de Judas (dulce) 14.50€

ÁVILA

- La transición: vino de Cebreros 9.50€

BEBIDAS

- Refresco 3.20€
- Agua 1/2 L. 2.20€
- 1/3 Estrella Galicia: 3.20€
- 1/3 de 1906: 3.60€
- Café / infusión 1.90€
- Café especial 2.60€
- Copa (Arehucas, cutty, dyc, Larios) 4.50€
- Copa (Seagrams, brugal, red label) 5.50€
- Copa premium 8.00€