




El Sol Sale Para Todos

Comer, Amar y Contemplar

PARA COMPARTIR RACIONES / 1/2 RACIONES (TO SHARE) PORTION/ 1/2 PORTION


Chupa Chups de Queso y Pistacho con Miel de la Alcarria 13.50/7.00 
Cheese and Pistachio Chupa Chups with Alcarria Honey


Nuestras Famosas Revolconas Abulenses con Torreznitos 14.50/8.50
Mashed Potatoes with pigskin


Morcilla Frita de las Navas con Mermelada de Manzana 14.50/8.50 
Blood fried pudding with apple marmalade

Ensaladilla Rusa con Ventresca de Atún 14.50/8.00
Russian Salad with tuna

Croquetas Caseras de Jamón y Queso 14.50/7.50 
Ham and cheese croquettes

Croquetas de Puerros, Grelos y Gambas 14.50/7.50 
Shrimp and vegetable croquettes

Setas de Cardo Empanadas con Ali-olí 14.50/8.00 
Breaded mushrooms with aliol


Calamares de Potera a la Romana 19.50/11.50 
Fried squids

Patatas Ali-Bravas 10.50/7.00
Ali-spicy potatoes

Torreznos de Ibéricos 12.50/7.50
Pork Iberian skin

Huevos de Corral con Patatas y Jamón 16.50
Fried eggs with potatoes and jam

Chistorra a la Brasa sobre Cremoso de Patata y chimichurri 15.50
Chistorra Casserole with Potato Cream

Lágrimas de Pollo con Salsa de Mostaza y Miel 15.50/9.50 
Chicken tears with honey-mustard sauce



El Sol Sale Para Todos

Comer, Amar y Contemplar

HUERTA (VEGETABLES)

Ensalada de Tomate del Huerto Natural 100% con Ventresca 16.50
Tomato and tuna salad


Ensalada de Mozzarella al Horno con Calabacín, Orégano y Tomate Rallado 16.00
Baked Mozzarella, zucchini, oregano and tomato salad


Tronco de Bonito Premium, Pimientos Asados por Nosotros y Cebolleta 17.00
Premium Tuna, Peppers and onion salad

Combinado de Verduras de Temporada a la Plancha 17.00
Grilled vegetables

Pastel de Verduras sobre Lecho de Piquillo 16.50 
Vegetable Cake with Peppers


Tartar de Aguacate, Tomate Raf, Salmorejo y Salmón Marinado 18.50 
Avocado, marinated Salmon and Salmorejo Salad

Ensalada de Fresas con Manzana, Queso Brie Frito y Burrata, con Emulsión de Vinagre Balsámico 17.50 
Strawberry Salad with Apple, Fried Brie Cheese and Burrata, with Balsamic Vinegar Emulsion

Salmorejo Cordobés 13.50 
Tomato and bread soup

NUESTROS QUISOS DE LA ABUELA CON EL SABOR DE SIEMPRE (OUR GRANDMOTHER'S GUIDES WITH THE FLAVOR OF EVER)

Cazuela de Lentejas Estofadas 11.50
Casserole of lentil soup

Cazuela de Albóndigas 15.50 
Casserole of homemade meatballs


Cazuela de Ragout de Ternera Avileña 15.00



El Sol Sale Para Todos

Comer, Amar y Contemplar

Casserole of veal ragout

Sopa Castellana con Huevo Escalfado 12.50 
Castilian Soup


Rabo de Toro a la Cordobesa 21.50
Bull's tail

Judiones de la Granja con Matanza 17.50
Farm Beans with Slaughter


Judiones de la Granja con Rabo de Toro 18.50
Beans from the Farm with Bull

Callos a la Madrileña 19.50
Tripe Madrid style

PESCADO (FISH)


Daditos de Merluza de Burela Rebozados 22.50 
Battered hake

Pulpo a la Brasa sobre Patatas Revolconas 24.00
Grilled Octopus with mashed potatoes

Taquitos de Atún a la plancha con Salmorejo 23.50 
Grilled Tuna with Salmorejo

Chipírones de Potera a la plancha con Ali-Oli 19.50
Baby Squid with ali oli

Lomo de Bacalao Gratinado con Pimiento Confitado 23.00
Grilled Cod Loin with Confit Pepper

Tacos de Lubina en Tempura 22.50 
Tacos of Sea Bass in Tempura

Salmón a la Plancha con Verduritas Salteadas 21.50
Grilled Salmon with vegetables



El Sol Sale Para Todos

Comer, Amar y Contemplar

CARNES (MEAT)

Cinta de Lomo con Patatas 15.50

Pork steak with potatoes

Secreto Ibérico 20.50

Iberian secret

Magret de Pato con Salsa de Frutos Rojos 20.00

Duck Magret with Red Fruit Sauce

Entrecot de Morucha de Ávila (aprox 400gr) 26.50

Ávila Beef steak (aprox 400gr)

Chuletón de Ternera Avileña del Valle de Amblés troceado aprox 1Kg (Para compartir) 44.50

Ávila's Chuletón for share (aprox 1Kg)

Solomillo de Ternera Avileña 28.50

Beef Sirloin


Hamburguesa Abulense (Carne de Ternera Avileña, Jamón Serrano, Lechuga y Tomate) 16.50 

Ávila's hamburger (veal, ham, lettuce and tomato)


SUGERENCIAS (RECOMMENDATIONS)

Anchoas del Cantábrico sobre Cama de Tomate 21.50


Cantabrian Anchovies with Tomato

Berenjenas Crujientes con Salmorejo 14.50 

Fried Eggplant with tomato soup

Puerros a la Plancha sobre salsa Romesco 18.00 

Grilled leeks on romesco sauce

Aguacate a la Brasa con Queso de Cabra y Frutos Rojos 18.50 

Grilled Avocado with goat cheese and red fruits

Arroz meloso de Pato y Setas 20.50

Creamy Rice with Duck and Mushrooms

Risotto de Chipírones y Verduritas 18.50

Risotto with squid and vegetables



El Sol Sale Para Todos

Comer, Amar y Contemplar

Pan Brióche de Rabo de Ternera 18.50
Veal Tail Brióche Bread

Huevos de Corral sobre Gulas y Gambas 20.50
Free Range Eggs on Eels and Prawns

Wok de Verduras Salteadas con Tallarines y Pollo 19.50
Wok of Sautéed Vegetables with Noodles and Chicken

Pulpo, papas arrugadas y mojo 24.00
Octopus, wrinkled potatoes, and mojo sauce

Oreja Adobada a la Plancha 15.50
Grilled pork ear



El Sol Sale Para Todos

Comer, Amar y Contemplar

POSTRES (DESSERTS)

Arroz con leche 7.00

Rice pudding

Flan con nata 7.00


Creme caramel with cream

Tarta de Santiago 7.00 

Almond Cake


Tarta de quesos Asturianos 8.50 

Cheesecake with white chocolat

Tatín de manzanas horneadas al momento (10 min) 9.50 

Homemade apple pie (10 min)

Helados (chocolate, turrón, pistacho) 7.00


Ice Creams (chocolat, nougat  or pistachío)

Helado Casero de Almendra 7.50

Homemade Almond Ice Cream

Natillas 6.50

Custard

Coulant de Chocolate 7.50 

Chocolate Coulant

With Gluten

