





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 13.50/7.50
Mashed Potatoes with pigskin


Morcilla Frita de las Navas con Mermelada de Manzana 14.00/8.50 
Blood fried pudding with apple marmalade

Ensaladilla Rusa con Ventresca de Atún 13.50/7.50
Russian Salad with tuna

Croquetas Caseras de Jamón y Queso 13.50/7.50 
Ham and cheese croquettes

Croquetas de Puerros, Grelos y Gambas 13.50/7.50 
Shrimp and vegetable croquettes

Setas de Cardo Empanadas con Ali-olí 13.50/7.50 
Breaded mushrooms with alioli


Calamares de Potera a la Romana 18.50/10.50 
Fried squids

Patatas Ali-Bravas 10.50/7.00
Ali-spicy potatoes

Torreznos de Ibéricos 11.50/6.50
Pork Iberian skin

Huevos de Corral con Patatas y Jamón 15.50
Fried eggs with potatoes and jam

Cazuela de Chistorra a la Brasa sobre Cremoso de Patata y chimichurri 14.50
Chistorra Casserole with Potato Cream

Lágrimas de Pollo con Salsa de Mostaza y Miel 14.50/9.00 
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 15.50
Tomato and tuna salad


Ensalada de Mozzarella al Horno con Calabacín, Orégano y Tomate Rallado 15.00
Baked Mozzarella, zucchini, oregano and tomato salad

Tartar de Aguacate, Tomate Raf, Salmorejo y Salmón Marinado 16.50 
Avocado, marinated Salmon and Salmorejo Salad


Tronco de Bonito Premium, Pimientos Asados por Nosotros y Cebolleta 16.00
Premium Tuna, Peppers and onion salad

Combinado de Verduras de Temporada a la Plancha 16.00
Grilled vegetables

Pastel de Verduras sobre Lecho de Piquillo 15.50 
Vegetable Cake with Peppers

Tartar de Aguacate, Tomate Raf, Salmorejo y Salmón Marinado 16.50 
Avocado, marinated Salmon and Salmorejo Salad

Ensalada de Fresas con Manzana, Queso Brie Frito y Burrata, con Emulsión de Vinagre Balsámico 17.00 
Strawberry Salad with Apple, Fried Brie Cheese and Burrata, with Balsamic Vinegar Emulsion

Salmorejo Cordobés 13.50 
Tomato and bread soup




El Sol Sale Para Todos


Comer, Amar y Contemplar

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

Cazuela de Lentejas Estofadas 10.50
Casserole of lentil soup

Cazuela de Albóndigas 14.50 
Casserole of homemade meatballs

Cazuela de Ragout de Ternera Avileña 14.00
Casserole of veal ragout

Sopa Castellana con Huevo Escalfado 12.50 
Castilian Soup

Rabo de Toro a la Cordobesa 19.50
Bull's tail

Judiones de la Granja con Matanza 16.00
Farm Beans with Slaughter


Judiones de la Granja con Rabo de Toro 17.00
Beans from the Farm with Bull

Callos a la Madrileña 18.50
Tripe Madrid style

PESCADO (FISH)

Daditos de Merluza de Burela Rebozados 20.50 
Battered hake

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

Taquitos de Atún con Salmorejo 22.50 
Tuna with Salmorejo


Chipirones de Potera a la plancha con Ali-Oli 18.50
Baby Squid with ali oli




El Sol Sale Para Todos

Comer, Amar y Contemplar

Lomo de Bacalao Gratinado con Pimiento Confitado 22.00
Grilled Cod Loin with Confit Pepper

Tacos de Lubina en Tempura 21.50 
Tacos of Sea Bass in Tempura

Salmón a la Plancha con Verduritas Salteadas 20.50
Grilled Salmon with vegetables

Albóndigas de Calamar sobre Crema de Marisco 19.50 
Squid meatballs on seafood cream

CARNES (MEAT)

Cinta de Lomo con Patatas 14.50
Pork steak with potatoes


Secreto Ibérico 19.50
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) 23.50
Ávila Beef steak (aprox 400gr)

Chuletón de Ternera Avileña del Valle de Amblés troceado aprox 1Kg (Para compartir) 41.50
Ávila's Chuletón for share (aprox 1Kg)

Solomillo de Ternera Avileña 25.50
Beef Sirloin

Hamburguesa Abulense (Carne de Ternera Avileña, Jamón Serrano, Lechuga y Tomate) 15.50 
Ávila's hamburger (veal, ham, lettuce and tomato)





El Sol Sale Para Todos


Comer, Amar y Contemplar

SUGERENCIAS (RECOMMENDATIONS)

Anchoas del Cantábrico sobre Cama de Tomate 21.50
Cantabrian Anchovies with Tomato

Berenjenas Crujientes con Salmorejo 13.50 
Fried Eggplant with tomato soup

Puerros a la Plancha sobre salsa Romesco 16.50 
Grilled leeks on romesco sauce

Aguacate a la Brasa con Vinagreta de Lima y Cilantro 16.50 
Grilled Avocado with Lime Vinaigrette and Cilantro

Ensalada Templada de Gulas y Gambas con Vinagreta de Granada 18.00
Warm Salad with Baby Eels, Shrimps and Granada Vinaigrette 18.00

Huevos de Corral sobre Gulas y Gambas 19.50
Free Range Eggs on Eels and Prawns

Wok de Verduras Salteadas con Tallarines y Pollo 18.50
Wok of Sauteed Vegetables with Noodles and Chicken

Arroz meloso de Pato y Setas 19.50
Creamy Rice with Duck and Mushrooms

Risotto de Chipirones y Verduritas 17.50
Risotto with squid and vegetables

Carrillada de Ternera al vino Tinto 19.50
Veal Cheeks in Red Wine

Mar y Montaña: Manitas de Cerdo Ibérico con Gambón Rojo 21.00
Sea and Mountain: Iberian Pork Knuckle with Red Prawn

Pan Brioche de Rabo de Ternera 17.50
Veal Tail Brioche Bread

Zamburijas Gratinadas con Kimchi 20.00
Gratin Scallops with Kimchi



El Sol Sale Para Todos

Comer, Amar y Contemplar

POSTRES (DESSERTS)

Arroz con leche 6.50

Rice pudding

Flan con nata 6.50


Creme caramel with cream

Tarta de Santiago 7.00 

Almond Cake


Tarta de quesos Asturianos 8.00 

Cheesecake with white chocolat

Tatín de manzanas horneadas al momento (10 min) 9.00 

Homemade apple pie (10 min)

Helados (chocolate, turrón, pistacho) 7.00


Ice Creams (chocolat, nougat  or pistachío)

Helados Caseros (turrón, almendra) 7.50

Homemade Ice Cream (nougat, almonds)

Natillas 6.50

Custard

Coulant de Chocolate 7.50 

Chocolate Coulant

With Gluten

