



## Para Picar

<b>Tartar de Ternera negra Ibérica de Ávila</b>	<b>20.80 €</b>
<b>Ración de Ibéricos</b>	<b>25.90 €</b>
<b>Media ración de Ibéricos</b>	<b>20.20 €</b>
<b>Jamón Ibérico</b>	<b>22.60 €</b>
<b>Queso Manchego Curado</b>	<b>16.60 €</b>
<b>Tabla de Quesos (Oveja y Cabra)</b>	<b>17.10 €</b>
<b>Queso de Cabra frito y Mermelada de Frambuesa</b>	<b>9.60 €</b>
<b>Combinado de Croquetas</b>	<b>12.00 €</b>
<b>Croquetas de Jamón Ibérico.</b>	<b>12.00 €</b>
<b>Croquetas de Boletus.</b>	<b>12.20 €</b>
<b>Croquetas de Cabrales.</b>	<b>12.00 €</b>
<b>Croquetas Espinacas con Piñones</b>	<b>12.00 €</b>
<b>Croquetas de Rabo de Toro</b>	<b>12.50 €</b>
<b>Huevos Rotos con Jamón Ibérico y Patatas del Rincón.</b>	<b>11.40 €</b>
<b>Especial Revuelto Rincón de Castilla.</b>	<b>11.40 €</b>
<b>Cochifrito (desgrasado a baja Temperatura y posteriormente Frito para su crujiente)</b>	<b>23.80 €</b>
<b>Gambón a la Plancha.</b>	<b>15.80 €</b>
<b>Pulpo a la Parrilla.</b>	<b>23.80 €</b>
<b>Tartar de Salmón con Aguacate</b>	<b>12.90 €</b>
<b>Anchoas del Cantábrico "00" en aceite de oliva.</b>	<b>22.70 €</b>
<b>Sardinas Ahumadas. (sin raspas y en su punto de sal).</b>	<b>22.70 €</b>
<b>Chanquetes con Huevos Estrellados.</b>	<b>11.30 €</b>



# Ensaladas y Verduras



## Ensaladas:

### \* De Aquí:

Tomates frescos, Cebolla Atún del Norte, Huevo cocido,  
Jamón Ibérico y nuestro "Aceite de Oliva Virgen Extra" Hnos.Jerez.

9.90 €

### \* Lionesa:

Brotes de Lechuga, Tomate Cherry, Bacón, Huevo poché Picatostes y  
Mahonesa de Mostaza.

13.90 €

### \* Cesar Clásica:

Lechuga Romana, lascas de Queso Parmesano Cebolla frita,  
Pollo crujiente, Bacón ahumado, Picatostes y su salsa tradicional.

11.90 €

## Pimientos del Padrón.

9.20 €

## Espárragos Verdes a la plancha.

11.50 €

## Selección de Verduras de temporada a la plancha.

14.70 €

## Pimientos asados al Horno de leña con Ventresca.

14.70 €

## Flores de Alcachofa confitada con polvo de Jamón Ibérico.

16.80 €

## Jamoncitos de campo Alcachofa frita con queso Parmesano y Miel.

16.80 €

## Tomate preparado con Cebolla dulce y Ventresca.

14.50 €

## Tomate preparado con Cebolla dulce.

8.80 €

## Arroces

### Arroz con Jamón Ibérico y Verduritas.

16.20 €

### Arroz con verduritas y Secreto Ibérico a la parrilla

21.80 €

### Arroz Caldoso con Bogavante.

(Mínimo 2 pax. Tiempo aprox. 25 min. Precio por persona.)



## Del Mar

### Lubina al Gusto

(plancha, Bilbaina, Espalda, \_Etc)

**21.20 €**



### Dorada al Gusto

(plancha, Bilbaina, Espalda, \_Etc)

**21.20 €**

### Bacalao al estilo Rincón de Castilla

**22.90 €**

### Merluza a la Gallega con Patatas al Vapor

**22.00 €**

### Costilla de Atún con Salsa Tereyaki

**26.90 €**



# A la Parrilla



## **Pechuga Mojona.**

Macerada, hecha a la parrilla y metida al horno con su salsa

Mojopicón y Mostaza Antigua. Sencillamente deliciosa.

**12.50 €**

## **Alitas de Pollo.**

**11.20 €**

## **Chorizo, Morcilla de Cebolla o Criollo Unidad.**

**3.80 €**



## **Medio Costillar de Cerdo.**

**12.10 €**

## **Secreto de Cerdo Ibérico**

**20.50 €**

## **Lagarto (condicionado a producción)**

**20.80 €**

## **Chuletitas de Lechal.**

**21.10 €**

## **Costilla de Ternera horneada a baja temperatura**

**24.70 €**

## **Ternera Negra Ibérica de Ávila:**

\* **Lomo**

**6.70 €/100 gr.**

\* **Chuletón**

**6.70 €/100 gr.**

\* **Solomillo**

**9.90 €/100 gr.**





## Hamburguesas A la Parrilla

### **Cheeseburger**

**9.80 €**

Carne seleccionada y picada al momento de nuestro mejor ganado Nacional, Queso Cheddar, Bacon y Pepinillo.

### **Castilla**

**13.50 €**

Excelente Carne mezclada para su jugosidad, Tomate, Lechuga, Cebolla, Bacon Aguacate y Queso Cheddar.

### **Rincón**

**14.20 €**

Carne de Ternera de Ávila, Tomate, Lechuga, Cebolla frita, Bacon y Queso de Cabra en Pan Brioche.

### **Vegetariana**

**13.50 €**

Beyond Burger 100 % vegetal, sin carne, ni soja, ni gluten, ni transgenicos,

### **Ibérica**

**13.60 €**

Carne de Ternera de Ávila, Tomate, Lechuga, Jamón Ibérico, Queso Cheddar y Bacon.



# Parrilladas

## **Argentina:** (4 -5 personas)

**58.00 €**

Entraña de Ternera, Vacio de Ternera, Secreto de Cerdo, Criollo (2),  
Morcilla (2), Chorizo (2), Costillar, Patatas Fritas y Pimientos de  
Padrón.

## **De Ávila:** (3 personas)

**66.00 €**

1 Kg. de Ternera Negra Ibérica de Ávila y Patatas Fritas.

## **Especial:** (2-3 personas)

**34.50 €**

Pincho Moruno, Panceta, Secreto, Chuletas de Cordero, Solomillo  
Ibérico, Chorizo, Morcilla, Criollo, Taquito de Lomo de Ternera y  
Patatas Fritas.





# Asados

## Cuarto de Cochinillo

(Para dos Personas)

**58.00 €**



## Cuarto de Lechazo

(Para dos Personas)

**57.00 €**

## Ración de Lechazo

**28.50 €**

## Paletilla de Lechazo

**31.50 €**

## Cuarto de Cabrito

(para dos Personas)

**62.00 €**

(Por Encargo)



**Asados por encargo para Llevar**

# MENÚ ARROZ CON BOGAVANTE



Comenzamos con una ensalada:  
**Ensalada Rincón.** Lechuga, tomate, huevo, cebolla, atún y jamón.  
Le sigue nuestro **Gambón Plancha**



Como plato Principal  
la cazuela de  
**ARROZ CON BOGAVANTE**

Regado con una botella de  
vino Verdejo **Rocio**



Un hueco para el postre  
y rematar una gran  
comida:

**Pastel cremoso de  
Mango**



**38.60 €** por persona

mínimo dos Personas



# MENÚ LECHAZO



Comenzamos con unas entradas típicas y sencillas:  
**Morcilla de Burgos Frita y Chorizo a la Brasa de Carbón**



Dejemos espacio para el excelente **Lechazo** y su **Ensalada de Lechuga y Cebolla**, Regado con un **Ribera de Duero Prios Roble**



Un hueco para el postre y rematar una gran comida:

**Pastel de Queso de Burgos con Frutos Rojos y Crema de Vainilla**



**42 €**

por persona

mínimo dos Personas



# Menú Especial Ternera Ávila

Comenzamos eligiendo una entrada:

Parrillada de Verduras de temporada

ó

Pimientos asados con Ventresa

ó

Chanquetes con Huevos estrellados



Continuamos con 600 gr. (aprox)  
de **Ternera Negra Ibérica de Ávila** para compartir, eligiendo terminarla en el centro ó en plato individual, mientras disfrutamos una botella de **Rioja Crianza Beronia**



Para terminar nuestro postre



**38.6 €** por persona

Mínimo dos Personas