



## Nuestra Cocina

*Empleamos en nuestros platos las excelentes materias primas de la zona: melocotones del Alberche, cerezas, higos..., alubias blancas, ternera Avileña en todas sus variedades, queso de cabra de La Adrada, hortalizas, legumbres de las huertas de la comarca, setas de nuestros bosques, espárragos de la ribera del Tiétar...*

### Ensaladas

Ensalada de Canónigos y Fruta de Temporada  
Ensalada de Pimientos de Piquillo y Ventresca de Bonito  
Ensalada de Queso de Cabra a la Mostaza Antigua  
Ensalada Mixta  
Entrantes

### Entrantes

Parrillada de Verduras  
Jamón Ibérico  
Surtido de Ibéricos  
Cecina de León con Pasas  
Boletus Edulis  
Brick de Queso Monte Enebro  
Mousse de Pato con Confitura de Higos y Frutos Rojos  
Revolconas " El Castrejón "  
Revuelto de Morcilla con Piñones  
Surtido de Croquetas Caseras  
Huevos Rotos con Gulas  
Sopa Castellana  
Espárragos Blancos  
Gambón a la Plancha  
Gambas al Ajillo  
Almejas A la Marinera  
Calamares A la Romana  
Sepia a la Plancha



## *❧ Pescados ❧*

Lubina a la Espalda  
Bacalao a la Riojana  
Emperador a la Plancha  
Merluza en A La Romana

## *❧ Carnes ❧*

Chuletón de Ternera Avileña  
Entrecot de Ternera Avileña  
Solomillo de Ternera Avileña  
Carrilleras de Ternera  
Carne a la Piedra ( 2 personas )  
Carpaccio de Buey  
Chuletillas de Cordero Lechal  
Escalopines al Roquefort  
Confit de Pato y Reducción de Pedro Ximenez  
Venado al Eneldo con Hinojos y Salsa de Castañas

## *❧ Nuestros Postres Caseros ❧*

Flan con Nata  
Natillas  
Crêpes de Dulce de Leche o de Chocolate  
Leche Frita  
Tarta de Queso  
Tarta de Santiago  
Trufas de Chocolate  
Volcán de Chocolate  
Otros Postres  
Fruta del Tiempo  
Helados





## Nuestra Carta de Vinos

*Contamos con la tradición vinícola de Cebrenos que nos llevó a ocupar uno de los lugares destacados entre las localidades españolas dedicadas a la elaboración del vino.*

### Tintos

#### D.O. RIBERA DE DUERO

##### **Pesquera Crianza, Bodegas Alejandro Fernández, Tinto Pesquera**

Cereza intenso. Aroma algo intenso, fruta negra madura y fondo especiado del roble ( café, algarroba). Boca carnosos, potente, taninos marcados pero maduros.

##### **Alión , Bodegas y Viñedos Alión**

Cereza intenso. Aroma potente, notas cremosas y tostadas de roble, fruta madura con cierta expresión varietal. Boca muy armónico entre fruta y madera, taninos marcados pero maduros, sabroso, cierta persistencia.

##### **Arzuaga Crianza , Bodegas Arzuaga Navarro**

Cereza muy cubierto borde granate. Aroma tostado, especias orientales, cedro, o fondo terroso y algo varietal. Boca carnosa, taninos del roble poderosos, algo secante, sensaciones a confitura de ciruelas, especiado y terroso al final.

##### **Emilio Moro, Bodegas Emilio Moro**

Cereza cubierto. Aroma con notas de fruta algo confitada, ligera reducción prematura pero con excelentes tostados del roble integrados en el vino. Boca cálido, sabroso, taninos dulces y suaves, roble y fruta confitada

##### **Matarromera Crianza , Bodegas Matarromera**

Cereza algo intenso. Aroma de media intensidad, ligeros matices tostados del roble y fruta algo madura. Boca redondo, sabroso, excelente madera.

##### **Melior , Bodegas Matarromera**

Cereza intenso. Aroma con predominio de tostados de roble, fondo de fruta y cierto carácter varietal. Boca carnosos, lleno, fruta madura, fondo terroso algo mineral, taninos dulces y muy sabrosos

##### **Pago de Los Capellanes, Bodegas Pago de Los Capellanes**

Cereza granate. Aroma con notas de fruta de madurez, finas notas de roble, expresión frutal ligera. Boca redondo y sabroso,

##### **Señorío de Nava Roble, Bodegas Señorío de Nava**

Cereza cubierto, borde violáceo. Aroma frutos rojos de zarzal, notas especiadas y balsámicas. Boca frutoso, muy sabroso, buena frescura, retronasal a frutilla roja

##### **Señorío de Nava Crianza, Bodegas Señorío de Nava**

Cereza granate. Aroma con matices tostados muy finos y fruta con cierta expresión. Boca redondo, cuerpo medio, sabroso, armonía entre fruta y roble.

##### **Señorío de Nava Reserva, Bodegas Señorío de Nava**

Cereza oscuro borde naranja. Aroma con notas entre especiadas, pimienta y clavo y tostadas, fruta computada. Boca redondo, graso, elegante, armonía entre fruta y madura.



Restaurante El Castrejón.

C/ Los Caños, nº 10. 05260 Cebrenos (Ávila) - [www.elcastrejon.com](http://www.elcastrejon.com)

Tel. 91 863 00 44. Fax: 91 863 32 07 – Email: [hotelcastrejon@elcastrejon.com](mailto:hotelcastrejon@elcastrejon.com)





## D.O. RIOJA

**Marqués de Cáceres, Bodegas Marqués de Cáceres**  
Cereza granate vivo. Aroma intenso, notas de fruta madura reducida. Confitura de fruta

**Azpilicueta crianza , Bodegas Juan Alcorta**  
Cereza oscuro con borde algo atejado. Aroma con matices de fruta negra en compota y tostados de roble muy fundidos. Boca potente, especiado, cálido, taninos de roble y fruta muy ensamblados, gran persistencia.

**Azpilicueta reserva , Bodegas Juan Alcorta**  
Cereza oscuro con borde naranja. Aroma con notas de fruta negra compotada, ciruelas, tostados de roble y fondo a cera y mueble viejo. Boca carnoso, lleno, sabroso, rico en matices de fruta negra en confitura, taninos dulces y maduros.

**Navajas crianza ,**

**Muga crianza , Bodegas Muga**  
Cereza algo intenso. Aroma con notas de roble, fruta madura, toques balsámicos, algo especiado. Boca con notas de fruta madura y roble, fondo especiado, buena acidez, sabroso.

**200 Monges reserva, Bodegas Vinícola Real**  
Granate cubierto. Aroma con notas balsámicas, toques de regaliz y frutos negros maduros. Boca carnoso, potente, taninos amenerados pero carnosos, algo graso, final fresco.

## D.O. TORO

**Colegiata, Bodegas Fariña**  
Rojo picota y aromas a fruta madura. En boca es suave y con buena estructura. Gran frutalidad.

## TIERRA DE CASTILLA

**Perla Plata, Bodegas Benito Blázquez E Hijos**  
Rojo rubí intenso. Gran aroma y potente. Recuerdos a vainilla y frambuesa

**Mauro, Bodegas Mauro**  
Cereza intenso. Aroma con notas tostadas de roble y fruta madura algo confitada. Boca carnoso, lleno, sabroso, cálido, taninos maduros pero marcados, retronasal tostado del roble.

**Señorío de Cebreros, Cooperativa Santiago Apóstol**  
Violeta vivo, tiene cuerpo. Notas aromáticas de fruta madura. En boca vigoroso y potente. Buen equilibrio. Gran potencial de matices y sabores.

## D.O. SOMONTANO

**Enate, Bodegas Enate**  
Cereza algo intenso borde anaranjado. Aroma fresco, con cierta expresión frutal, muy equilibrado la madera y la fruta que aparece viva y fresca. Boca fufoso, sabroso, con expresión frutal y varietal y muy equilibrado con la madera

**Viñas del Vero, Bodegas Viñas del Vero**  
Cereza algo intenso. Aroma tostado de roble, fruta madura. Boca algo carnoso, sabroso, maduro, buena asociación madera vino, con expresión varietal y frutal maduro



**Restaurante El Castrejón.**  
C/ Los Caños, nº 10. 05260 Cebreros (Ávila) - [www.elcastrejon.com](http://www.elcastrejon.com)  
Tel. 91 863 00 44. Fax: 91 863 32 07 – Email: [hotelcastrejon@elcastrejon.com](mailto:hotelcastrejon@elcastrejon.com)



# Blancos

## D.O. JÉREZ-XÉRÈS-SHERRY - MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA

### Barbadillo, Bodegas Antonio Barbadillo

Amarillo pálido con reflejos verdosos. Limpio de gusto, con aromas florales y afrutado. Armonioso ligero y poco ácido.

## D.O. RUEDA

### Palacio de Bornos, Bodegas de Crianza de Castilla La Vieja

Pajizo. Aroma con matices varietales y frutales, fondo de fruta de la pasión y hierbas frescas. Boca potente, rico en sensaciones de hierbas y frutas dulces con buena acidez y ligereza.

### Marqués de Riscal, Herederos del Marqués de Riscal

Pajizo. Aroma fresco, frutal, con carácter varietal, no muy potente pero sutil. Boca potente, rico en matices varietales y frutales, sabroso, persistente.

### Cantosán, Grupo Yllera

Pajizo algo pálido. Aroma poco intenso pero con buena expresión. Boca con carácter, con estructura, muy varietal, persistente, sabroso y con expresión

## D.O. RIOJA

### Diamante, Bodegas Franco Españolas

Limón borde dorado. Arooma fruta blanca madura, notas a lías y hierbas finas de fondo. Boca algo abocado, buena frescura, afrutado y algo graso.

## D.O. SOMONTANO

### Enate 2 3 4, Bodegas Enate

Pajizo. Aroma con notas de frutas frescas y ligeros matices florales y hierbas verdes aromáticas. Boca algo graso, fresco, gran frutalidad, ligero y vivo. Sabroso, persistente.

## D.O. RÍAS BAIXAS

### Pazo Villarei Bodegas Pazo de Villarei

Pajizo. Aroma ligeramente reducido, notas de hierbas frescas y fruta. Boca fresco, frutoso, varietal.

## TIERRA DE CASTILLA

### Señorío de Cebreros, Cooperativa Santiago Apóstol

Vino fino y elegante con frescura a pesar de su alta graduación. Notas aromáticas de fruta madura.



Restaurante El Castrejón.

C/ Los Caños, nº 10. 05260 Cebreros (Ávila) - [www.elcastrejon.com](http://www.elcastrejon.com)

Tel. 91 863 00 44. Fax: 91 863 32 07 – Email: [hotelcastrejon@elcastrejon.com](mailto:hotelcastrejon@elcastrejon.com)



# Rosados

## D.O. RIBERA DE DUERO

Protos, Protos Bodegas Ribera Duero de Peñafiel.

D.O. Ribera Duero

Cereza con matices violáceos. Aromas afrutados con ciertos matices florales. Equilibrado en la entrada y fresco en el paso.

Cuvi, Protos Bodegas Ribera Duero de Peñafiel.

D.O. Ribera Duero

Cereza con matices violáceos. Aromas afrutados con ciertos matices florales. Equilibrado en la entrada y fresco en el paso.

## TIERRA DE CASTILLA

Peñascal, Bodegas Peñascal. D.O Vinos Tierra de Castilla León

Rojo frambuesa entremezclado con tonos salmón, limpio y brillante. Tonos florales y aromas de frutas rojas silvestres. Sabroso, bien equilibrado y vivaz. Tonos frutales.

Señorío de Cebreros, Cooperativa Santiago

Apóstol Color rosa intenso con notas aromáticas de

fresa y frambuesa, vigoroso y potente en boca.

Equilibrado.



Restaurante El Castrejón.

C/ Los Caños, nº 10. 05260 Cebreros (Ávila) - [www.elcastrejon.com](http://www.elcastrejon.com)

Tel. 91 863 00 44. Fax: 91 863 32 07 – Email: [hotelcastrejon@elcastrejon.com](mailto:hotelcastrejon@elcastrejon.com)