

# filosofía

materia prima de 1ª calidad directamente del productor local y una cocina de mercado, respetuosa y sincera, pero sin subirnos a la parrá.

así es La taberna-restaurante El Pílon.

al frente Ana y Pedro, oriundos de Rascafría, que con los chefs Pedro Sanz y el repostero Emilio Bercial a los fogones, nos ofrecen una cocina sencilla y local, pero con el saber hacer de más de 30 años en las cocinas del hotel de El Paular\*\*\*\* (Sheraton).

juntos, muy concienciados con el desarrollo local y las nuevas corrientes del Slow Food, queremos acercarte los mejores manjares de nuestra comarca, a un precio muy razonable. para conseguirlo, contamos con la inestimable colaboración de los siguientes productores locales:



a todos ellos, por su ilusión y buen hacer,  
y a ti en particular...

gracias y que aproveche! 8)

filosofía

**EL PILÓN**  
tapas · cuchara · carne  
RASCAFRÍA

filosofía

# carta I

## de entrada

entrantes artesanales o caseros para compartir y abrir apetito.

-surtido de ibéricos	17€
-jamón ibérico	18,5€
-surtido de quesos serranos	13€
-tarrina de foie	18€
-boquerones en escabeche suave de sidra	11€
-croquetitas trufadas con champiñones y setas	10,5€
-revuelto morcilla, piñones y manzana	10€
-pastel de trucha y verduras	11€
-hojaldre de crema de salmón de Madarcos	12,5€

## de huerta

con verduras, frutas y plantas aromáticas de las huertas de la sierra.

-parrillada de verduras de la huerta	11,5€
-pimientos asados con ventresca de bonito	10,5€
-lechuguitas con rulo de cabra y cebolla caramelizada	9,5€

## de cuchara

nada como un buen guiso de la abuela, calor de hogar a cucharadas.

-guiso del día (ver “de temporada”)	10€
-judiones con matanza	10,5€
-sopa de verduras serranas	9,8€
-crema de calabacín del huerto	9€
-raviolis de espinacas y requesón con salsa de nueces	10€

# carta II

## de carnes

nuestras carnes son de la reconocida IGP carne de la sierra de Guadarrama (ver filosofía).

-chuletón de ternera de Guadarrama	24,9€
-medallón de solomillo de choto de Sierra Guadarrama con foie	24,5€
-entrecot ternera de Sierra Guadarrama	19€
-confit de pato con salsa de frutos rojos	17€
-carrilleras ibéricas confitadas con hierbas serranas	12€
-rabo de ternera estofado	13€
-paletilla de cordero lechal asada	21€
-chuletillas de lechazo	20€

## de pescado

platos de pescado fresco de mercado (ver “de temporada”).

-chipirones plancha con pimientos y cebolla	12€
-suprema de salmón al brandy	16€
-lubina a las hierbas serranas	18€

## de postre

deliciosos postres y dulces artesanos hechos en nuestra cocina por nuestro chef pastelero Emilio Bercial que harían resucitar a un muerto (ver filosofía).

-repostería artesana del día*	4€
-milhojas de idiazábal	6€
-arroz con leche casero	4€
-sorbete limón	4€
-cuajada artesana con miel	3€
-copa de helado	4€
-yogur natural de Rascafría “El Paular”	3€

# vinos

## D.O. Rioja

-vino de la casa (arnegui joven)	10,5€
-ramón bilbao crianza	18€
-marqués de risca	27€
-glorioso crianza	14€
-azpilicueta	16€
-azpilicueta 1/2	8,5€
-imperial reserva	32€

## D.O. Ribera del Duero

-vino de la casa (roa joven)	10,5€
-matarromera crianza	33€
-viña mayor crianza	23€
-viña mayor roble	15,5€
-viña mayor roble 1/2	8,5€
-melior roble	15€

## D.O. Navarra

-chevite gran feudo rosado	11€
----------------------------	-----

## D.O Rueda

-alberto sanz	10,5€
-sanz 6 generaciones	15€

## D.O Rias Baixas

-terras gauda	23€
---------------	-----

## D.O. Vinos de Madrid

-tagonius roble	18€
-alma (blanco)	10,5€

## D.O. Somontano

-enate crianza	17€
-enate gewürztraminer	18€

## Cavas

-1551 codorniu	16€
-anna codorniu	22€

**EL PILÓN**  
tapas · cuchara · carne

RASCAFRÍA