

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:



El Ahumadero
taller artesanal
de pescados ahumados
(Madarcos)



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

tapas

en plato

	tapa	ración
-surtido de ibéricos		16,5€
-surtido quesos serranos		12,5€
-tortilla de patata	1,5€	10€
-morcilla de arroz	2€	8€
-chorizo frito*	2,5€	8,5€
-croquetas jamón/pollo*	2,5€	8€
-empanadillas atún caseras*	2,5€	8€
-chipirones fritos*		11,5€
-boquerones fritos*	3€	8,5€
-mejillones tigre*	2,5€	8€

en pan (piloncitos= 2 pulguitas)

-piloncitos de jamón ibérico	3€
-piloncitos de lomo ibérico	3€
-piloncitos de queso manchego	3€
-piloncitos de sobrasada	2€
-piloncitos de pimiento con ventresca	3€
-piloncitos de tortilla patata*	2,5€
-piloncitos de morcilla frita*	2,5€
-piloncitos de carrillera confitada*	3€
-tosta de sardina ahumada de Madarcos	5,7€
-tosta de jamón ibérico con tomate	6,5€
-tosta de solomillo con salsa de cabrales	6,5€
-tosta de salmón de "Madarcos" y queso fresco de cabra	7,5€
-sándwich mixto	3,5€
-sándwich vegetal	6,5€
-sándwich Pilon	7,5€
-hamburguesa el Pilon con patatas*	8€

*se sirven calientes.

tapas

EL PILÓN
tapas · cuchara · carne

RASCAFRÍA

tapas

de merienda

deliciosas meriendas y dulces artesanales hechos en nuestra cocina por nuestro chef pastelero.

-chocolate artesano "San Lázaro" con churros o picatostes	3,8€
-repostería artesana del día*	4€
-tostada con café	2,5€
-zumo de naranja natural	2,8€

*pregunte al camarero o mire en de temporada

bebidas

-café solo	1,4€
-café con leche	1,4€
-café con leche grande	1,8€
-infusiones	1,3€
-infusiones especiales	1,6€
-refresco	2,6€
-agua con gas Vichy Catalan	2,5€
-agua mineral 33cl.	1,65€
-copa vino	1,60€
	1/5 ó caña tercio jarra
-cerveza	1,50€ 2,80€ 3€
-combinado nacional	5€
-combinado importación	6€
-licor reserva	8€
-licor gran reserva	9€
-baileys o crema de orujo	4,5€
-pacharán etxeco	3€
-gin tonic Hendrick´s	9€
-gin tonic nordés	8€
-gin tonic bombay sapphire	7€

de merienda
bebidas

EL PILÓN
tapas · cuchara · carne

de merienda
bebidas

RASCAFRÍA

vinos

D.O. Rioja

-vino de la casa (arnegui joven)	10,5€
-ramón bilbao crianza	18€
-marqués de riscál	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