

# 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 Pilón.

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

# tapas

## en plato

	tapa	ración
-surtido de ibéricos		17,9€
-surtido quesos serranos		17,7€
-tortilla de patata	1,9€	11,9€
-morcilla de arroz	2,6€	9,7€
-chorizo frito*	3,5€	9,8€
-croquetas jamón/pollo*	3€	9,9€
-empanadillas atún caseras*	2,8€	9,5€
-chipirones fritos*		13,9€
-boquerones fritos*	4,2€	11,9€
-mejillones tigre*	2,7€	10,5€

## en pan (piloncitos= 2 pulguitas)

-piloncitos de jamón ibérico	5,8€
-piloncitos de lomo ibérico	4,9€
-piloncitos de queso manchego	4€
-piloncitos de sobrasada	2,6€
-piloncitos de pimiento con ventresca	5€
-piloncitos de tortilla patata*	3,5€
-piloncitos de morcilla frita*	3,5€
-piloncitos de carrillera confitada*	5,8€
-tosta de sardina ahumada de Madarcos	8,5€
-tosta de jamón ibérico con tomate	8,9€
-tosta de solomillo con salsa de cabrales	9€
-tosta de salmón de "Madarcos" y queso fresco de cabra	11,9€
-sándwich mixto	4,6€
-sándwich vegetal	9,8€
-sándwich Pilón	10,5€
-hamburguesa el Pilón con patatas*	12€

\*se sirven calientes.

tapas

**EL PILÓN**  
tapas · cuchara · carne

RASCAFRÍA

tapas

# de desayuno

deliciosos desayunos y dulces artesanales hechos en nuestra cocina por nuestro chef pastelero.

-chocolate artesano "San Lázaro" con churros o picatostes	4,2€
-repostería artesana del día*	5,9€
-tostada con café	3€
-zumo de naranja natural	3,2€
-café con churros	3,5€

# bebidas

-café solo	1,9€
-café con leche	1,9€
-café con leche grande	2,4€
-infusiones	1,9€
-infusiones especiales	2,3€
-refresco grande	3,5€
-agua con gas solans de cabras	2€
-agua mineral 33cl.	1,65€
-copa vino	3,3€
	1/5 ó caña      tercio      jarra
-cerveza	2,3€      3,6€      4€
-combinado nacional	5,5€
-combinado importación	6,8€
-licor reserva	8,9€
-licor gran reserva	14,5€
-baileys	5,9€
-pacharán etxeco	3,5€
-gin tonic Hendrick´s	14,5€
-gin tonic nordés	11,5€
-gin tonic bombay sapphire	8,5€

de desayuno  
bebidas

**EL PILÓN**  
tapas · cuchara · carne

RASCAFRÍA

de desayuno  
bebidas

# vinos

## D.O. Rioja

-vino de la casa (arnegui joven)	11,9€
-ramón bilbao crianza	22,5€
-marqués de riscaI	32€
-glorioso crianza	17,5€
-azpilicueta	19,5€
-azpilicueta 1/2	11,8€

## D.O. Ribera del Duero

-vino de la casa (castillo de peñaranda)	11,9€
-matarromera crianza	43,5€
-viña mayor crianza	30€
-viña mayor roble	19,9€
-viña mayor roble 1/2	11,8€
-melior roble	18€

## D.O. Navarra

-chevite gran feudo rosado	12,5€
----------------------------	-------

## D.O Rueda

-alberto sanz	11,5€
-sanz 6 generaciones	16€

## D.O Rias Baixas

-terras gaudas	33€
----------------	-----

## D.O. Vinos de Madrid

-tagonius roble	19,9€
-alma (blanco)	11,5€

## D.O. Somontano

-enate crianza	21,5€
-enate gewürztraminer	25€

## Cavas

-anna codorniu	22€
----------------	-----

**EL PILÓN**  
tapas · cuchara · carne

RASCAFRÍA