ENTRANTES

Croquetas artesanas de *jamón ibérico*	**15,50€**
Judías de La Moraña *estofadas con matanza*	**15,00€**
Queso Monte Enebro *a la plancha, higos agridulces y chutney de cebolla al verdejo*	**18,50€**
Patatas revolconas *con torreznos*	**15,00€**
Perfecto de Huevos rotos *patatas fritas caseras, sofrito de cebolla, emmental, oreja crujiente y salsa brava*	**17,50€**
Sopa Castellana *Caldo casero, pan y huevo*	**14,00€**
Trufas crujientes de morcilla *con base de salsa de piquillo*	**15,50€**
Lomo de olla con foie *crema de manzana al romero y gel de sidra de la Sierra de Gredos*	**22,90€**
Mollejas de ternera a la plancha *con mole y puré de calabaza coronadas con pan de comino*	**21,00€**
Risotto de sémola con boletus y *queso parmesano en lascas*	**18,50€**
Tartar de cecina *aliñado con encurtidos y acompañado de pan brioche tostado*	**19,50€**
Trofie con salsa de tomate o salsa peso *salteada con salsa de tomate casera o pesto*	**13,00€**
Pimientos del piquillo *rellenos de merluza y langostinos en salsa*	**19,50€**
Ensalada templada *de Bacalao confitado, naranja, vinagreta de Mostaza y miel coronado con pistacho*	**18,00€**
Ensalada Origen *con jamón ibérico, parmesano, nueces, brotes tiernos, foie y helado de vinagre de Jerez*	**18,50€**
Ensalada sashimi de salmón *con cogollos a la plancha y vinagreta de maracuyá y miel, además, caviar de soja*	**18,00€**
Zanahorias confitadas y breseadas *con yogourt, maracuyá y avellana tostada*	**18,50€**
Puerro asado *en su jugo, salsa romescu y mahonesa de boletus*	**18,50€**

IVA Incluido / VAT Included

We have the menu available in English, Please ask inside

Congelamos previamente el pescado a consumir en crudo o semicrudo en cumplimiento del R.D. 1420/2006. Igualmente disponemos de información de alérgenos a disposición del consumidor según Reglamento EU 1169/2011.

PESCADOS

Suprema de salmón *con salsa de naranja y alcaravea sobre espinacas salteadas*	**24,00€**
Chipirones rellenos *de guiso encebollado con sus patas en tinta*	**26,00€**
Corvina asada *templada en un escabeche agridulce con verduritas de primavera*	**25,00€**
Bacalao con manzana y ajo negro *bacalao confitado sobre lágrima de compota Y patata asada*	**27,00€**
Bacalao con oreja *receta de nuestros orígenes*	**27,00€**
Lubina salvaje *con guisito de hinojo y teja de miel*	**30,00€**

CARNES

Chuletón de ternera Avileña *(750g) junto a sus patatas fritas y salsa brava para mojar*	**38,00€**
Entrecot de ternera Avileña *(350gr) con patatas fritas y chimichurri*	**27,50€**
Solomillo de ternera Avileña *con demiglace de cerezas del Jerte y crema de piñones*	**35,00€**
Carrillera de ternera "*O*rigen" *guisadas al estilo de nuestra tierra sobre parmentier de patata y sus chips*	**26,00€**
Cochinillo asado *y deshuesado en su jugo tostado*	**31,00€**
Cochinillo cochifrito *junto a unos pimientos de Padrón*	**28,00€**
Pluma Ibérica a la parrilla *con almendra tostada, salsa de oloroso y patatas*	**27,00€**
Milanesa de pollo gratinada *con tomate y mozzarella, sus patatas fritas caseras además de un toque verde.*	**19,50€**
Paletilla o Pierna de cordero lechal *(por encargo)*	

POSTRES

Tarta de queso "La Viña" *con membrillo líquido y "Arenas del Paseo del Rastro"*	**8,90€**
Yemas de Ávila *O*rigen *servimos tres por ración sobre helado de café*	**8,90€**
Torrija de brioche *con suave crema*	**9,50€**
Tarta de caramelo salado *tiernas galletas, caramelo salado y crema de queso*	**8,90€**
Brownie templado de chocolate negro *con nueces y helado de vainilla cubierto de choco-crunch*	**8,90€**
Fruta Preparada *elegidas con cariño según mercado*	**7,00€**
Nuestros Helados caseros *hechos a mano, pregunta por los sabores*	**7,00€**

IVA Incluido

Congelamos previamente el pescado a consumir en crudo o semicrudo en cumplimiento del R.D. 1420/2006. Igualmente disponemos de información de alérgenos a disposición del consumidor según Reglamento EU 1169/2011.

ORIGEN

RESTAURANTE

STARTERS

Handmade croquettes **15,80€**
Iberian ham

"La Moraña" beans **15,00€**
stewed with pork slaughter products

Grilled "Monte Enebro" cheese **18,50€**
sweet and sour figs, and onion chutney with Verdejo wine

Mashed potatoes **15,00€**
with pork cracklings

Perfect broken eggs **17,50€**
with homemade fries, onion sofrito, Emmental cheese, crispy pig ear and spicy brava sauce

Castilian soup **14,00€**
Homemade broth, bread, and egg

Crispy black pudding truffles **15,50€**
with "Piquillo" pepper sauce base

Stewed pork loin with foie **22,90€**
rosemary apple cream, and Gredos mountain cider gel

Grilled veal sweetbreads **21,00€**
with mole sauce and pumpkin purée, topped with caraway bread

Semolina risotto with wild mushrooms **18,50€**
and shaved Parmesan

Cured beef tartare **19,50€**
seasoned with pickles, served with toasted brioche bread

Trofie with tomato or pesto sauce **13,00€**
served with tomato sauce or artisanal pesto

Piquillo peppers **21,00€**
Stuffed with hake and prawn in sauce

Warm cod confit salad **18,00€**
with orange, honey-mustard vinaigrette, topped with pistachio

"Origen" salad **18,50€**
with Iberian ham, Parmesan, walnuts, tender shoots, foie, and Jerez vinegar ice cream

Salad salmon sashimi **17,00€**
with grilled lettuce hearts, passion fruit and honey vinaigrette, plus soy caviar

Candied and braised carrots **18,50€**
served with yogurt, passion fruit, and roasted hazelnuts

Roasted leek **18,50€**
Served in its own juices with romesco sauces and Boletus mushroom mayonnais

VAT Included

Raw fish frozen (R.D. 1420/2006). Allergen info available (EU 1169/2011).

FISH

1. **Salmon supreme** with orange and caraway sauce over sautéed spinach	**24,00€**
2. **Squid stuffed** with onion stew, with their tentacles in ink	**26,00€**
3. **Warm roasted corvina** in sweet and sour pickle with spring vegetables	**25,00€**
4. **Cod with apple and black garlic** confit cod over a compote tear and roasted potato	**27,00€**
5. **Cod with pig ear** recipe from our origins	**27,00€**
6. **Wild sea bass** with fennel ragout and a honey crisp	**30,00€**

MEATS

7. **Avileña beef ribeye steak** (750g) with its fries and spicy brava sauce for dipping	**38,00€**
8. **Avileña beef sirloin (350g)** with fries and "chimichurri"	**27,50€**
9. **Avileña beef tenderloin** with Jerte cherry demi-glace and pine nut cream	**35,00€**
10. **"Origen" beef cheeks stewed** in our land's style over potato parmentier with chips	**26,00€**
11. **Roasted and deboned suckling pig** in its toasted juices	**31,00€**
12. **Fried suckling pig** with "Padrón" peppers	**28,00€**
13. **Grilled Iberian pork shoulder** with toasted almond, oloroso sauce and fries	**27,00€**
14. **Breaded chicken Milanese gratinéed** with tomato and mozzarella, homemade fries and a green touch.	**19.50€**
15. **Suckling lamb shoulder or leg** (on request)	

VAT Included

Raw fish frozen (R.D. 1420/2006). Allergen info available (EU 1169/2011).

ORIGEN
RESTAURANTE

DESSERTS

"La Viña" Cheesecake **8,90€**
with Liquid quince paste and "Paseo Del Rastro" sand

"Origen" Yemas de Ávila **8,90€**
Renewing our classics, we serve three per portion over coffee ice cream

Brioche French Toast **9,50€**
with soft cream

Salted Caramel Layered Tart **8,90€**
we alternate Tender Biscuits/Cookies, Salted Caramel and Cream Cheese

Warm Dark Chocolate Brownie **8,90€**
with Walnuts and Vanilla Ice Cream topped with Choco-Crunch

Prepared Market Fruit **7,00€**
Lovingly Selected

Our Homemade Ice Creams **7,00€**
Handcrafted, please ask for the flavors

V.A.T. included

Allergen information available upon request (EU Reg. 1169/2011).

MENÚ DEGUSTACIÓN
TASTING MENU

para compartir entre dos personas
For two people to share

ENTRANTES / STARTERS

incluye los tres platos / includes the three courses

Judías de la Moraña / Local white beans
estofadas con matanza / traditional white beans

Patatas Revolconas / Mashed popatoes
con torreznos / with paprika and crispy pork belly pieces

Sopa Castellana / Castilian Soup
caldo casero, pan y huevo / garlic soup

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Chuletón de Ternera raza Avileña 550g*
Ávila thick-cut veal Chop 550g*

POSTRE / DESSERT

a elegir entre / your choice of:

Mousse de queso y membrillo
Cheese and quince jelly mousse

Torrijas con crema pastelera
Brioche French Toast with custard cream

64€

32€ por persona / 32€ per person

**Plato principal opción a 750g.: +10€*
**Main course option to 750g.: +10€*

Incluye: Agua, copa de vino D.O. Cebreros y pan.
Includes water, a glass of D.O. Cebreros wine, and bread.

IVA Incluido / VAT Included

Información sobre alergenos a su disposición según Reglamento EU 1169/2011
Allergen information available (EU 1169/2011)