



Para picar

Km0 Jamón Ibérico bellota montanera Gran Reserva Arturo Sánchez e Hijos.

SF Anchoa ecológica Karmelo Toja en oliva virgen de Espadán.

SF Aceitunas ecológicas Aloreñas.

Para comenzar

Sardina ahumada, encurtidos a la brasa a modo de tartar, manzana y vinagreta cortada de pimientos con berberechos al cava.

Mejillones picantes, aguacate- cebolla- limón, hígado de rape. Aceite de ajos asados con piel de naranja.

Km0 SF Yogur de queso de cabra, anchoas, verduras asadas en crema, caldo de te Matcha.

Pulpo, pollo de corral, queso de 6 meses en escabeche, láminas de Foie, pan crujiente de malta negra.

.Calamar de potera en tinta de calamar, hojas verdes, limón confitado.

SF Gambas al ajillo sin dar vuelta, pequeña sopa de azafrán del Jiloca y sus cabezas.

Km0 Alcachofas confitadas, jamón, caldo espeso de champiñón con trufa.

Menú degustación de los siete platos, queso, postre. 75,00 €

Nuestros platos de siempre:

Pularda en caldo corto, gamba de Huelva, ajo y mango.

Km0 Salmón marinado con café ecológico, queso de cabra La Setera, piñones, membrillo.

Nuestros escabeches.

Km0 Garbanzos de Fuentesauco al ajo arriero zamorano, boletus de Sanabria.
* Lo Mejor de la Gastronomía 2011 - Medalla de Oro *

Km0 Carrillera de Ternera de Aliste a baja temperatura, reducción de vino y setas.

Menú degustación de los cinco platos, queso, postre. 45,00 €



Segundos Platos

Bacalao frito en láminas, pisto de verduras de Zamora a modo de chutney, yema de huevo, trufa estacional.

SF Langostinos al vapor de caldo de queso curado, mahonesa de pimentón Top del Capi, piña guisada con ensalada tibia.

Km0 Pulpo frito, crema de cerveza, chorizo zamorano confitado a baja temperatura.

Km0 Lengua de Ternera de Aliste, foie grass, caldo de soja dátil y naranja, seta de cardo al horno con cigala al curry

Km0 Carrillera de Ternera de Aliste a baja temperatura al vino tinto y setas de Sanabria.

Km0 Paletilla de cordero churro melosa, ligado con pan y tomate, cebollas asadas, laminas de macadamia, aceite de mostaza.

Menú degustación 55,00 €

Platos de la cocina tradicional Zamorana por encargo.

Cocina vegetariana

Menú degustación aniversario 32,50 €
Menú degustación pescados y mariscos 60,00 €



Repostería de la casa

Piña al vino espumoso de Toro, toffe de plátano en biscuit congelado, helado de vainilla y burbon.

Km0 Tarta de quesos de Zamora, vino tinto especiado de frutos rojos, sorbete de naranja al Grand Marnier.

Km0 Pan de Zamora con pipas de girasol, polvorón de chocolate y oliva, crema de orejones, helado de arroz con leche al azafrán.

Km0 Cañas de Zamora de harina tradicional rellenas de crema de haba de tonka, helado de chocolate crujiente Alto del Sol sobre caramelo fluido de fresa y hierbabuena.

Chocolates.

Fruta del tiempo.

Helados.

Queso Zamorano (D.O.).
Quesos de la provincia de Zamora.

10% IVA Incluido