

El Rincón de Antonio

ZAMORA

## QUESOS de Zamora y Zamorano

- Oveja curado DM Añejo Ilbesa (Benavente).
- Oveja Vicente Pastor 6 meses (Morales del Vino).
- Oveja Vicente Pastor añejo (Morales del Vino).
- Oveja Montelareina curado (Fresno de la Ribera).
- Viejo de Oveja J.M. (Tapioles).
- Oveja Pago de los Viales curado (Coreses).
- Pago de los Viales añejo (Coreses).
- Cabra Rulo La Setera (Fornillos de Fermoselle).
- Cabra curado La Setera (Fornillos de Fermoselle).
- Azul mezcla La Setera (Fornillos de Fermoselle).
- Mezcla Marcos Conde (Morales del Vino).
- Cabra madurado con moho Cobreros (Benavente)
- Oveja Vellón (Fuenseaúco)
- Oveja ganadería ecológica La Faya (Fariza)
- Cabra El Beato de Tábara (San Martín de Tábara).
- Oveja Campo Prieto curado (Cuelgamures).

Tabla de quesos



El Rincón de Antonio

ZAMORA

## RACIONES

- Jamón Ibérico
- Setas de temporada
- Garbanzos con boletus al ajo arriero
- Anchoas ecológicas Carmelo Toja al aceite de oliva Virgen de Espadán
- Mejillones al vapor de pimentón y fundido de quesos
- Langostinos de Huelva, ajo y pimentón ecológico
- Gambas al ajillo sin dar vuelta, cebolla picante, caldo De sus cabezas, azafrán de Jiloca
- Caracoles de Zamora en su salsa con chorizo
- Huevo frito con chorizo zamorano
- Pulpo frito
- Escabeches de la casa

**DEGUSTACIÓN 4 TAPAS, COPA DE VINO o CERVEZA y POSTRE ..... 11.00 €**



## El Rincón de Antonio

### TODO CON QUESO

Foie con queso

Queso escabechado con aceite de verduras, nuez, pera picante

Queso de cabra, vino y pistachos

Bocadillo de chorizo zamorano confitado, y queso

Anchoa, quesos fundidos de cabra, vaca y oveja, Tomate

Boquerón marinado, queso zamorano, almendra de Fuentesauco

Pequeña ensalada de queso, cherry y frutos secos

Queso con membrillo

*Todo acompañado con nuestro pan de Harina Tradicional Zamorana.*

*Si desean algún plato de nuestra carta de restaurante, no dude en pedirlo.*



### TAPAS

#### El Rincón de Antonio

Aceitunas ecológicas Aloreñas

Olivas de Kalamata, oliva, pimentón de la Vera

Caracoles ecológicos, mahonesa de tinta de calamar

Crema de Tomate, pan lechuguino, gamba de Huelva

Tacos de bacalao, piñones fritos, pimiento dulce

Mejillones picantes

Piña con berberechos al cava

Pulpo, fritada dulce de campo y tamarindo

Sardina, manzana al vino blanco, chutney de encurtidos

Hígado de rape con aguacate rallado

Pan de Zamora, gamba de Huelva, ajo

Pan de Zamora, salmón, verduras escabechadas, mango

Banderilla Manuela

Solomillo Ibérico con encurtidos

Pularda, ajo, mango

Suprema de codorniz, cebolletas, caldo escabechado

Salchicha de Zamora confitada, kétchup de la casa

Morcilla de Zamora (Ramiro), cebolla con chile

Lengua de ternera de Aliste, setas confitadas

Carrillera Ternera de Aliste, caldo de soja japonesa,

Naranja y dátil

Montado de lomo y crema en escabeche

Pan frito de Zamora con pipas de girasol,

cherrys y boquerón

