



• VINOS RECOMENDADOS •

DO TORO

DAME UN BESO	Bodegas y viñedos Maires	12.00€
ADEMÁN CARABIZAL	Bodegas y viñedos Maires	16.00€
ELÍAS MORA	Bodegas Elías Mora	18.00€
CAÑUS VERUS “VIÑAS VIEJAS”	Bodegas Covitoto	18.00€
DOMINIO DEL BIENAMADO “CARAY”		19.00€
DOMINIO DEL BENDITO “EL PRIMER PASO”		20.00€
ELÍAS MORA CRIANZA	Bodegas Elías Mora	22.00€
BODEGA LA ERMITA	Bodega García Carrión	22.00€
GRAN COLEGIATA ORIGINAL RESERVA	Bodega Fariña	25.00€
ADEMÁN VALDEARANDA	Bodegas y viñedos Maires	26.00€
SAN ROMÁN	Bodega y viñedos San Román	33.00€
DOMINIO DEL BENDITO SABIAS	Bodegas Dominio del Bendito	33.00€
TERMANTHIA	Bodega Numanthia	180.00€

DO VINOS DE LA TIERRA DE ZAMORA

PROCLAMA	Roble Bodega El Soto	12.00€
JARREÑO	Roble Bodegas Jarreño	15.00€
DIVAD RESERVA	Roble Bodegas Jarreño	22.00€

DO RIBERA DE DUERO

CARROVEJAS	Bodega Pago de Carraovejas	28.00€
------------	----------------------------	--------

BLANCOS

DULCE	COCKTAIL	Fariña	14.00€	YLLERA	14.00€
MALVASÍA	JARREÑO	B. Jarreño	12.00€	COLEGIATA	Fariña 14.00€
VERDEJO	LOESS	Bodega Loess	18.00€	ADEMÁN ADALIA	16.00€

CAVA	BAXAX “SEMISECO”	16.00€
------	------------------	--------

OTRAS BEBIDAS

REFRESCOS	2.80€	CAÑA	3.00€
GASEOSA ^{1/2}	2.00€	AGUA MINERAL “Solán de cabras” 1L	3.50€

CERVEZAS

ALHAMBRA	3.00€	MAESTRA	3.20€	MAHOU Especial	3.20€
----------	-------	---------	-------	----------------	-------



• CARTA •

 Tabla de Brochetas de queso curado de oveja y anchoa en aceite de oliva	16.00€
 Tabla de Brochetas de queso curado de oveja en aceite de oliva con cecina	16.00€
 Tabla de “Quesos zamoranos”	17.00€
 Jamón de cebo al corte	17.00€
 Ensalada de piña salvaje y langostinos	12.00€
 Ensalada “mezclum” de naranja y frutos secos	10.00€
Mollejas de ternera a la zamorana	18.00€
 Callos a la zamorana	12.00€
Croquetitas de nuestro chef (8 unidades)	14.00€
 Zamburiñas a la plancha (10 unidades)	22.00€
Langostinos crujientes (10 unidades)	18.00€
Pimientos rellenos de merluza y gambas	12.00€
 Pulpo a la gallega con patata cocida	26.00€
Merluza al hojaldre rellena de champiñón	19.00€
Carrillera de ternera en reducción de sus jugos	18.00€

• MENÚ INFANTIL •

Croquetitas de Nuestro Chef
Pollo empanado con patatas fritas
Natillas con galleta María
Agua mineral y pan artesanal

16.00€/PERSONA

Pan 1.50€ •  Pan “sin gluten” 2,00€

** MESA COMPLETA Menú “FIN DE SEMANA” o CARTA.

Los platos que se elaboran en este establecimiento pueden contener **productos alérgenos**.
Ante cualquier duda **consúltenos** para mayor información.



• A LA BRASA •

 Chorizo a la brasa	8.00€
 Costillas de cerdo a la brasa	16.00€
 Chuleta de la casa a la brasa (cerdo)	16.00€
 Solomillo de ternera a la brasa	22.00€
 Chuletón de “Ternera de Aliste” a la brasa (500g)	28.50€
 Chuletillas de lechazo a la brasa	22.00€

• MENÚ BODEGA •

-  Ensalada de la huerta
-  Chorizo “zamorano” a la brasa
-  Costillas de cerdo a la brasa
-  Carrito de postres
- Agua mineral y pan artesanal

32.50€/PERSONA

• ASADOS AL HORNO DE LEÑA • (POR ENCARGO)

 Cordero lechal a baja temperatura	SPM
 Paletilla de cordero lechal asada al estilo tradicional	SPM
 Cochinillo asado al estilo tradicional	SPM

Los platos que se elaboran en este establecimiento pueden contener **productos alérgenos**.
Ante cualquier duda **consúltenos** para mayor información.



• MENÚ “FIN DE SEMANA” •

Aperitivo de bienvenida

Primer plato a elegir



Arroz a la zamorana



Timbal de salmón y aguacate

Pimientos rellenos de merluza
y gambas al horno



Ensalada de piña y langostinos
con balsámico de frambuesa

Segundo plato a elegir



Chuleta de la casa a la brasa (cerdo)



Chuletillas de pierna de cordero a la brasa

Carrillera de ternera estofada

Merluza a la cazuela con crustáceos

Postre

Pan y agua mineral

22.50€/PERSONA

*CHULETÓN de TERNERA de ALISTE: Suplemento 14,00€.

** MESA COMPLETA Menú “FIN DE SEMANA” o CARTA.

Los platos que se elaboran en este establecimiento pueden contener **productos alérgenos**.

Ante cualquier duda **consúltenos** para mayor información.