



• 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

20.00€/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.

*** GRUPOS DE 12 ó más personas: Indicar segundos al realizar la reserva

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

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

*Menú para
disfrutar con familiares
o amigos en el*

SALÓN DE LAS LÁMPARAS >



Menús adaptables a dietas especiales, alergias e intolerancias

Menú disponible bajo reserva | Disponible para mesa completa mismo menú

***GRUPOS DE 12 ó más personas: Indicar segundos platos al realizar la reserva

• RESTAURANTE •
RAÍCES

Aperitivos (Centro mesa)

(1 RACIÓN /CADA 4 COMENSALES)

Jamón de cebo campo al corte
Langostino crujiente con alioli
Pimientos rellenos de merluza, candrejo y gambas
Ensalada de mango y frutos secos

*Segundo plato****

(CONFIRMAR PLATO EN EL MOMENTO DE REALIZAR LA RESERVA)

Carrillera de ternera estofada en salsa
Chuleta de la casa a la brasa con guarnición
Chuletillas de pierna de cordero a la brasa con patatas
Merluza al hojaldre rellena de champiñón y cebolla confitada

Postre

Tarta yema tostada con helado de vainilla
Helado de limón con frutos rojos
Mousse de mandarina con helado de limón
Mousse de Ferrero Rocher con helado de vainilla

Agua Mineral y pan artesanal

Bodega

Do Toro Maires "Dame un Beso" Blanco
Do Toro Maires "Dame un Beso" Tinto
Café y licores

30,00 €/Cubierto

Menú Infantil

Croquetitas de Nuestro Chef
Pollo empanado con patatas fritas
Helado de galleta oreo con lacasitos
Agua mineral y pan artesanal

20,00 €/Cubierto

***CHULETÓN de TERNERA de ALISTE:**

Suplemento 14,00 €



APERITIVO

De cuchara, alubias blancas de "La Guareña"

PRIMER PLATO

Mollejas de ternera a la zamorana

Sorbete cítrico de manzana verde

SEGUNDO PLATO

Paletilla de cordero lechal asada al horno de leña con patata panadera

POSTRE

Helado de queso suave y queso zamorano de oveja

BODEGA DO TORO

Blanco, verdejo "Ademán Adalia". Bodega Maires

Tinto, "Ademán Carabizal". Bodega Maires

Agua mineral y pan artesal

SOBREMESA

Café / Infusión / Licores

Pastas de té artesanas

• 75,00€ •
COMENSAL

[Menús adaptables a dietas especiales, alergias e intolerancias]
[Menú disponible bajo reserva | Disponible para mesa completa mismo menú]