



Kleine Häppchen

Iberischer Bergschinken aus Eichelmast Gran Reserva Arturo Sánchez und Söhne 29,50 €

Ökologische Sardellen aus dem Hause Karmelo Toja
in nativem Olivenöl aus der Sierra de Espadán 25,00 €

Aloreña-Oliven aus ökologischem Anbau 5,00 €

Vorspeisen

Geräucherte Sardinen mit eingelegtem Saison Gemüse,
über Zichorien gedämpften Herzmuscheln und Apfelpüree 17,50 €

Käse aus Zamora mit verschiedenen Texturen,
Quitten-Ingwer-Sauce und Leberpastetenscheiben mit Vanille 19,50 €

Lauwarme Miesmuscheln, Blumenkohl mit Kümmel und Haselnuss-Mandel-Milch,
gebratene, confierte Morrón-Paprikaschote und Wachtelei 17,00

Garnelen mit Knoblauch und scharfen Zwiebeln
an kleinem Safransüppchen mit Garnelenköpfen 24,00 €

Confierte Artischocken mit Knoblauch aus Zamora und Oregano,
Zunge vom Kalb aus Aliste und Chorizo-Creme 20,00

Eingedickte Suppe mit traditionellem Brot, Stockfisch,
Eigelb und Blutwurst aus dem Hause Ramiro 18,00

Degustationsmenü bestehend aus den obigen 6 Gängen, Käse und Dessert 65,00 €

Auf Wunsch der Kunden – unsere traditionellen Gerichte:

Poularde in Brühe mit Garnelen aus Huelva, Knoblauch und Mango 15,00 €

Mit ökologischem Kaffee mariniertes Lachs an Ziegenkäse La Setera,
Pinienkernen und Quitte 15,00 €

Unsere marinierten Spezialitäten 15,00 €

Kichererbsen aus Fuentesauco mit Kartoffel-Stockfisch-Creme und Pilzen aus Sanabria 15,00 €
* Das Beste der spanischen Gastronomie 2011 – Goldmedaille *

Bei niedriger Temperatur gegartes Kalbsfilet aus Aliste mit Rotweinreduktion und Pilzen 20,00 €

Degustationsmenü bestehend aus den obigen 5 Gängen, Käse und Dessert 45,00 €

Natives Olivenöl und Butter 2,50 €
Brot aus traditionellem Mehl aus Zamora und Calabor-Quellwasser 2,00 €

Halbe Portionen gegen Aufpreis von 1,50 €

MwSt. im Preis inbegriffen
Wir servieren keine Gemeinschaftsportionen.

El Rincón de Antonio - Zamora



Hauptgerichte

Gebratener Kabeljau in Scheiben an Kompott aus Schmorgemüse,
Eigelb mit Knoblauch und Wintertrüffel 24,00 €

Tintenfisch, Kronenhummer mit Curry, pikante gebratene Garnelen
und Brühe aus Ananas und Apfelschale 26,00 €

Lauwarme Riesengarnelen aus Huelva, Weißkohl mit Pinienkernen und geschmorte
iberische Bratwurst an einer Sojasauce mit Orange und Datteln 25,00€

Galicische Jakobsmuschel im Zwiebelmantel mit drei Aromen:
Sonnenblumenkerne, Mandeln und Leberpastete 26,50 €

Eingelegtes iberisches Schweinefilet mit Kartoffel-Knoblauch-Püree und Senf
an gegrilltem Champignon und Knoblauchsprossen 19,50 €

Bei niedriger Temperatur gegartes Kalbsfilet aus Aliste mit Rotweinreduktion und Pilzen 20,00 €

Kalbsfilet aus Aliste an gewürztem Möhrenpüree und Sardellen mit Zitrone 22,00 €

Degustationsmenü 55,00 €

Gerichte aus der traditionellen Küche von Zamora, nur auf Bestellung

Degustationsmenü zum Jahrestag 32,50 €
Degustationsmenü Fisch und Meeresfrüchte 60,00 €

Natives Olivenöl und Butter 2,50 €
Brot aus traditionellem Mehl aus Zamora und Calabor-Quellwasser 2,00 €

Halbe Portionen gegen Aufpreis von 1,50 €

MwSt. im Preis inbegriffen
Wir servieren keine Gemeinschaftsportionen.

El Rincón de Antonio - Zamora



Hausgemachte Desserts

Joghurt aus der Baobab-Frucht und Zitrusfrüchten mit Kardamom-Milcheis
und Kompott von Früchten der Saison 8,50€

Ziegenkäse-Flan an Karamell-Sauce mit Matcha-Tee, Vanilleeis und Haselnuss-Croûtons 8,50 €

Milchreis mit Pinienkernen aus Pedrajas und weißer Schokolade,
dazu Zichorieneis und knuspriges süßes Brot 8,50 €

Traditionelle Zamora-Röllchen aus Mehl, gefüllt mit Tonkabohnen-Crème,
Eis aus knuspriger Alto-del-Sol-Schokolade auf flüssigem Erdbeer-Minze-Karamell 8,50 €

Etwas Schokolade 12,00 €

Obst der Saison 6,00 €

Aufgeschnittene Orange aus ökologischem Anbau 7,00 €

Eiscreme 4,00 €/Kugel

Zamorano Käse (D.O.)
Käse aus der Provinz Zamora

MwSt. im Preis inbegriffen.

Wir servieren keine Gemeinschaftsportionen.

El Rincón de Antonio - Zamora