

## COCINA EN MINIATURA - DEGUSTACIONES

Jilda

Olivas de Kalamata, chorrito de Oliva y pimentón de la Vera

Otras Olivas

Hígado de Rape en caldo corto, vinagreta de Caramelo

Lata de Boquerón marinado, queso zamorano, avellana frita

Gamba de Huelva con mayonesa de ajo blanco zamorano

Bígaros gallegos con pipas de girasol.

Crema de tomate, pan lechuguino, Gamba de Huelva

Banderilla "Manuela"

Taquitos de Bacalao, piñones fritos y pimiento dulce

Salmón, verduras escabechadas y mango

Navaja, crema de verduras

Mejillón en caldo de aliáceas

Solomillo ibérico con encurtidos

Pularda con ajo y mango

Suprema de Codorniz con cebolletas

Salchichas de Zaratán en aceite de frutas

Morcilla de Zamora cebolla y chiles

Morcilla de Zamora, queso, almendra y curri

Queso Zamorano escabechado con verduras, nuez y pera

Queso de cabra rulo "La Setera"

Queso de cabra curado "La Setera"

Queso Zamorano de Oveja 6 - 8 - 12 meses

Queso azul de Arribes

Otros Quesos de Zamora

Tabla de quesos

Jamón Ibérico Montanera Gran Reserva Arturo Sanchez

Setas de Temporada

Alcachofas salteadas, crema de verduras

Huevo frito con chorizo zamorano

Garbanzos con boletus al ajo arriero

Escabeches de la casa

Gamba de Huelva, coliflor y tomate

Mejillones al vapor de pimentón y fundido de quesos

Huevo frito con trufa negra del país

Langostino de Huelva, ajo y pimiento verde

Ensalada de nabos de Zamora, olivas negras Queso de rulo

Y almendras

Remolacha roja , salmón, manzana y macadamias

Postres del día

Postre de chocolate

4 DEGUSTACIONES, COPA DE VINO O CERVEZA  
POSTRE Y CAFÉ

Todo acompañado con nuestro pan de hogaza de aquí.

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

