



Los clásicos de la casa

Tomate. Queso. Anchoa. Granizado de todo ello.

Trucha. Queso de cabra. Piñones y membrillo.

Pularda. Gambas. Ajo y mango.

Garbanzos. Ajo arriero. Boletus de Sanabria.

Carrillera de Ternera de Aliste. Vino tinto de Toro. Setas de Sanabria.

Menú degustación de siempre (con postre). 35,50€

Nuestros Platos 2017

Nuestros escabeches.

Anguila adobada con plancton. Frutos secos. Ajo y Ajo negro. Caviar de Riofrío.

Almejas fritas. Boquerones en escabeche. Mantequilla de manzana.

Berberechos. Yogurt de Lima. Mostaza de perejil. Tomate seco.

Quesos. Foie. Quesos. Manzana. Jengibre. Queso. Membrillo.

Langostino al vapor de leche. Crema de tupinambos. Cebollas dulces. Carrillera de lechazo.

Gamba. Pata de Ternera de Aliste. Mayonesa de pimiento quemado y nabo.

Vieiras. Cebolla y agua de Vermut, oliva y anchoa. Oreja de cerdo.

Láminas de Bacalao. Huevo. Trufa. Coco. Cacahuete. Salmón.

Calamar Shabu Shabu. Mayonesa de su tinta. Puerros con calabaza y cúrcuma.

Cigalas. Lenguas de lechazo. Guiso de mejillones emulsionado.

Solomillo de Ternera de Aliste. Zanahoria. Salsa de pimientos. Lechuga sin hoja.

Postres

Bizcocho de chocolate y manzana. Crema de Flan. Granizado de naranja y zanahoria.

Tarta de queso. Membrillo. Mango escabechado. Helado de Vainilla y Bourbon.

Maracuyá. Piña. Coco. Fresa. Chantillí de vainilla.

Cañas zamoranas rellenas de crema de haba de tonka. Helado.

CHOCOLATES.

Tabla de quesos de Zamora.



Menús

Menú degustación de siempre. 35,50€

Menú degustación del día. 55,00€

Menú vegetariano. 35,50€

Menú degustación del chef. 60,00€

