

Para abrir boca

DE LA DESPENSA DE NUESTRA TIERRA

Croquetas artesanas "Sancho2", receta con más de 40 años de tradición en esta casa |



Jamón ibérico bellota Guijuelo etiqueta roja reserva, acompañado de tostas de pan de cristal y tumaca |



Tabla degustación de quesos zamoranos: Queso de oveja Gran Vintage "Marcos Conde", curación mínima 18 meses; "Vicente Pastor", elaboración de forma artesanal con leche 100% oveja; Queso Gran Reserva "Pago los Viales", maduración de más de 16 meses |



Alcachofas recogidas en temporada y que confitamos para servir más trade, ligeramente salteadas, con jamón ibérico bellota, regadas con vino blanco y afinadas con un jugo intenso de verduras |



Anchoas del Cantábrico "SanFilippo" (Anchoa "engrautis encrasicolus", Captura en el mar Cantábrico durante la costera de primavera) con artes al "acerco", tostas de pan de cristal y tumaca (Serie limitada 5.000 unid.) |



Sardinas marinadas sobre carpaccio de tomate, aliñado, láminas de aguacate maduro, vinagreta con un toque de mostaza y trufa blanca |



Gambas del Mediterráneo a la plancha (12 unid) |



Un toque de imaginación

CREANDO NUEVOS PLATOS

Pulpo a la parrilla con mahonesa de mostaza y aceite de pimentón de la vera, sobre una cama de patata asada y rematado con escamas de sal marina |



Ensalada de foie mi-cuit y jamón de pato con frambuesas frescas, carne de membrillo "Santa Teresa" y vinagreta de piñones y nueces |



Saludable de verduras a la parrilla con productos de la huerta de Zamora |

* **Cremoso de patata trufada** con huevos estrellados, láscas de jamón ibérico y ajo negro |



Espárragos de Fuentesauco confitados al AOVE, mahonesa de su aceite y huevo poché de gallina campera con lascas de jamón ibérico bellota (4 Uds.) |



DE LA TRADICIÓN

De nuestros fogones

Garbanzos de Fuentesauco estofados a fuego lento, con boletus de la zona |



* **Boletus edulis** de la zona salteados al perfume de palo cortado, con escalopa de foie de pato breseada, y rematado con una yema de huevo campero con escamas de sal |



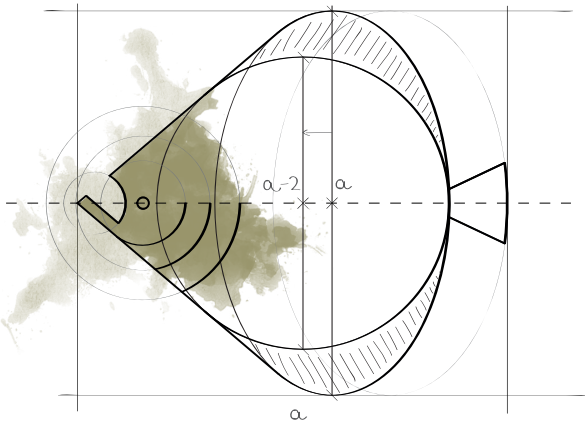
Mollejas de lechazo zamorano D.O., salteadas al ajillo, con un toque de oloroso y brevemente hervidas en reducción de su jugo |



Del mar a la mesa

COMPROMETIÉNDONOS CON EL MEDIO AMBIENTE

Siempre bajo la premisa de ofrecer a nuestros clientes la mejor calidad de producto, cada semana seleccionamos cuidadosamente cada pieza marina de la que hacemos uso, además, concienciados por la problemática de nuestros mares, realizamos un uso responsable de lo que el mar nos otorga, haciendo un riguroso seguimiento, tanto de la trazabilidad del pescado, como del tamaño y el arte de pesca utilizado para su captura.



Bacalao al pil-pil en su elaboración tradicional; con ajo, guindilla y aceite de oliva virgen extra |

* **Merluza de pincho del Cantábrico** al horno, napada con una sedosa menier de champagne y limón, y acompañada de verduritas de temporada brevemente salteadas a fuego fuerte |

Rodaballo salvaje asado con concassé de tomate y trufa |

Cocochas de merluza del Cantábrico al pil-pil, o a la Romana |

* **Bacalao a la tranca** una de las preparaciones más antiguas y de más éxito del tradicional recetario zamorano |

Cogote de merluza de pincho del Cantábrico a la bilbaína de ajos de la feria de Zamora, sobre una ligera cama de patata panadera asada al tomillo limonero |

Sugerencia del día |

CARNES

De nuestra tierra

Todas nuestras piezas y cortes, procedentes de ganaderas de la provincia zamorana. Dichas piezas son seleccionadas cuidadosamente para su óptimo consumo, poniendo especial hincapié en sus cualidades organolépticas, grado de infiltración, maduración y reposo.

También es muy importante para nosotros que dichas explotaciones nos garanticen, un correcto trato y alimentación del animal, así como unas buenas instalaciones. Por eso hacemos una selección muy cuidadosa de cada uno de nuestros proveedores.

Solomillo de ternera marcado y sellado a fuego fuerte, acompañado de una reducción de sus jugos con vino tinto de Toro, sobre patatas asadas y padrones fritos |



* **Carrillera ibérica** guisada con morro de ternera |



Chuleta de ternera de Sayago a la parrilla |



Chuletillas de lechazo D.O. Castilla y León con patata panadera y padrones fritos |



Solomillo de ciervo al estilo del Chef |



* **Entrecot de ternera** de Sayago a la parrilla |



1/4 de Lechazo asado (para 2 personas, previo encargo) |

Sugerencia del día |

