

Croquetas de kimchi, lámina de presa ibérica, cebolla y ali oli (4 unid). . . . 12€

1.3.4.7.

Puerro a baja temperatura con salsa romescu y sardina ahumada. . . . 18€

7.

Boniato asado, stracciatella y sobrasada " Marcelino ". . . . 18€

7.

Ensalada de escabechados de caza menor clásica con encurtidos. . . 21€

12.

Verduritas salteadas (un poquito picantes), lascas de pulpo y puré de boniato. . . . 21€

4.

Garbanzos de Fuentesauco con boletus de la Sierra de la Culebra. . . . 17€

1.

Foie micuit hecho en casa con gelée de violetas y pan brioche. . . 21€

7.8

Dados de atún en crudo picantes con fresas. . . . 20€

7.

Tartar de lomo de gamo ahumado al momento, cebolla roja y confitura de pimiento rojo. . . . 22€

1.10

Mollejas de ternera glaseadas con setas, papada ibérica confitada y patatas meneás. . . . 22€

1.

Taco de bacalao con guiso de morro de ternera a la zamorana y panceta crujiente. . . . 21€

3.4.

Carrillera de ternera guisada melosa con patatas en texturas. . . . 21€

7.

Presa ibérica "Marcelino" y patatas asadas con chimichurri de hojas frescas. . . 23€

6.8.

Arroz meloso de queso zamorano con jabalí adobado en semi escabeche de verduras. . . . 23€

1.12

Magret de pato, berenjena a la llama y jugo de frutos rojos y menta. . . . 23€

1.12

Lomo de ciervo, salsa de moras " Agroberry " y mermelada de la misma. . . . 23€

1.12

Chuleta de ternera alistana con su guarnición. . . . 18€

7.

Tabla selección de quesos "Cuzeo". . . . 16€

7.8

CUZEO

CUZEO degustación

Croqueta kimchi.

Buñuelo de paté de perdiz.

Tartar de gamo.

Perdiz escabechada con espuma de otra.

Espárrago con crema de setas, perrechicos y limón negro.

Trucha curada, ajo blanco de coco y granizado de albahaca/piña.

Garbanzos de Fuentesauco con boletus de la sierra.

Chuleta de corzo a la mantequilla, coliflor tostada y ceniza de verduras.

Pato azulón con curry verde y trigo verde.

Fresas, lima y moscatel.

-60€- IVA incluido.

El menú degustación se servirá a mesa completa.

Pan elaborado con harina tradicional zamorana 2€.

El menú se servirá hasta las 15:00 y 21:30.

Nuestro menú degustación es la mayor expresión a nuestra propuesta gastronómica



MICHELIN
2024



1 SOL

Guía Repsol 2024