

Menu Dégustation

Aperitif

Beignet au fromage bleu "Marcos Conde" et confiture de poire.

Entrée

Salade de fromage Pata de Mulo de "Pago Los Vivales", crème de tomate de Zamora, pousses d'oignon, laitue romaine, gelée d'olive Gordal, œuf de caille, tomate cerise semi-séchée et vinaigrette à la betterave.

Premier plat

Carpaccio de presa ibérique marinée, gelée de raisin, ananas mariné et copeaux de fromage truffé "La Antigua de Fuentesauco"

De la Mer

Poulpe, pommes de terre grenaille, pomme, croustillant de fromage "Vicente Pastor" et crème de Torta del Duero.

De la Terre

Lasagnes croustillantes de bœuf maturé, béchamel au fromage de chèvre "La Setera"

Douceur finale

Mille-feuille à la crème de fromage "Hircus", pâte de coing et figues.

Menu Affaires

Entrée

Tartelette de saumon mariné et ananas.

Premiers Plats (Au choix)

Salade de poulet en escabèche.

Tiradito de daurade, lait de tigre et huile de ciboulette.

Crème de melon et mascarpone avec croustillant de jambon.

Plat Principal (Au choix)

Tataki de bonite aux légumes de saison.

Filet mignon de porc ibérique, parmentier de pommes de terre et
mangue.

Cannellonis d'agneau de lait, sauce au parmesan.

Dessert (Au choix)

Panna cotta aux fruits rouges et coulis de cerise.

Sorbet à la mandarine.

*Prix 28 € TVA comprise

Pain élaboré avec de la farine traditionnelle de Zamora et boisson inclus.
Eau, vin ou bière (2 verres par personne).

Notre Carte

À Partager

Jambon ibérique 100 % bellota de Guijuelo (31 €)

Anchois écologiques de Cantabrie 00 (28 €) ⁽¹⁾

Croquettes de bœuf mûré (14 €) ^(2,3,4)

Croquettes maison (15€) ^(2,3,4)

veuillez nous consulter pour les croquettes du jour

Crevettes blanches de Huelva grillées (28 €) ⁽¹⁾

*Salade de pommes de terre rôties et
crevettes de Huelva aux œufs de saumon (19 €) ^(1,3)*

Huître Guillardau au naturel (5,5 € / unit) ⁽¹⁾

*Notre sélection de fromages zamorans
avec confitures maison et fruits secs (25 €) ^(2,5)*

PRIX TVA INCLUSE

*Alérgenos: *1: Poisson / Fruits de mer / Mollusques *2: Lactose *3: Œuf *4: Gluten *5: Fruits à coque 6*: Champignons*

Entrées individuelles

La Gilda — verte, salée et piquante (20€) ⁽¹⁾

*Anchois, anchois blanc, crevette, piment piparra et olive
Gordal*

Artichauts confits (22€) ^(2,3,5)

Artichauts confits, bajoue ibérique, aubergine et jaune d'œuf

Steak tartare de vieille vache (26€)

Picanha en tartare et anguille fumée

Salade de poularde (18,50 €)

Poularde en escabèche, ail de Zamora et mangue

Salade de la mer (21 €) ⁽¹⁾

*À notre façon, avec ventrèche de thon rouge et saumon
mariné*

Oreille de cochon de lait (26 €)

Farcies à la crevette et sauce bordelaise

Pois chiches de Fuentesauco (18 €) ⁽¹⁾

Pois chiches, boletus edulis et ajoarriero

Avec carabinero (+22 €) ^(1,6)

Le plat mijoté du jour

PRIX TVA INCLUSE

*Alérgenos: *1: Poisson / Fruits de mer / Mollusques *2: Lactose *3: Œuf *4: Gluten *5: Fruits à coque 6*: Champignons*

Plats principaux individuels

Poulpe, chou-fleur et fromage Torta del Duero (25 €) ^(1,2)

*Oreilles de cochon de lait farcies aux crevettes (25 €) ^(1,3,4)
sur parmentier et sauce bordelaise*

Lotte grillée et pepitoria aux morilles (25 €) ^(1,3,6)

*Bar sauvage (28 €) ⁽¹⁾
avec légumes de saison*

*Roast beef de filet mignon ibérique
mariné en escabèche au curry (18 €)*

Joues de porc ibérique au curry rouge (23,50 €) ⁽¹⁾

SFilet de bœuf d'Aliste (29 €)

*Pieds de porc (26 €)
aux shiitakés et foie gras*

Desserts

Cañas zamoranas fourrées à la crème et au chocolat 70 % (9 €) ^(2,4)

Gâteau au fromage zamorano (8 €) ^(2,3)

Semi-froid au citron (8 €) ⁽²⁾

PRIX TVA INCLUSE

*Alérgenos: *1: Poisson / Fruits de mer / Mollusques *2: Lactose *3: Œuf *4: Gluten *5: Fruits à coque *6: Champignons*