

Menu de Degustação

Aperitivo

Sonho de queijo azul "Marcos Conde" com compota de pera.

Entrada

Salada de queijo Pata de Mulo, de "Pago Los Vivales", com creme de tomate de Zamora, rebentos de cebola, alface romana, goma de azeitona Gordal, ovo de codorniz, tomate cherry semiseco e vinagrete de beterraba.

Primeiro Prato

Carpaccio de presa ibérica marinada, gelatina de uva, ananás em conserva e lascas de queijo trufado "La Antigua de Fuentesauco"

Do Mar

Polvo com batata baby, maçã, crocante de queijo Vicente Pastor e creme de Torta del Duero.

Da Terra

Lasanha crocante de vaca maturada com béchamel de queijo de cabra "La Setera"

Doce Final

Mil-folhas de creme de queijo "Hircus", marmelo e figos.

Menu Executivo

Entrada

Tartelete de salmão marinado e ananás.

Primeiros Pratos (À escolha)

Salada de frango em escabeche.

Tiradito de dourada, leite de tigre e azeite de cebolinho.

Creme de melão e mascarpone com crocante de presunto.

Prato Principal (À escolha)

Tataki de bonito com legumes da época.

Lombo de porco ibérico, parmentier de batata e manga.

Canelones de borrego de leite com molho de parmesão.

Sobremesa (À escolha)

Panna cotta com frutos vermelhos e coulis de cereja.

Sorvete de tangerina.

*Preço 28 € IVA incluído

Pão elaborado com farinha tradicional de Zamora e bebida incluídos.
Água, vinho ou cerveja (2 copos por pessoa).

A Nossa Carta

Para Partilhar

Presunto ibérico 100% bolota de Guijuelo (31 €)

Anchovas ecológicas do Cantábrico 00 (28 €) ⁽¹⁾

Croquetes de vaca maturada (14 €) ^(2,3,4)

Croquetes caseiros (15€) ^(2,3,4)

consulte-nos sobre os croquetes do dia

Camarão branco de Huelva grelhado (28 €) ⁽¹⁾

Salada de batata assada e

camarão de Huelva com ovas de salmão (19 €) ^(1,3)

Ostra Guillardau ao natural (5,5 € / unit) ⁽¹⁾

A nossa seleção de queijos zamoranos

com compotas caseiras e frutos secos (25 €) ^(2,5)

PREÇO COM IVA INCLUÍDO

*Alérgenos: *1: Peixe / Marisco / Moluscos *2: Lactose *3: OvoHuevo *4: Gluten *5: Frutos secos 6*: Cogumelos*

Entradas Individuais

A Gilda — verde, salgada e picante (20€) ⁽¹⁾
Anchoa, biqueirão, camarão, piparra e azeitona Gordal

Alcachofras confitadas (22€) ^(2,3,5)
Alcachofras confitadas, papada ibérica, beringela e gema

Steak tartare de vaca velha (26€)
Picanha em tartare e enguia fumada

Salada de pular da (18,50 €)
Pular da em escabeche, alho zamorano e manga

Salada do mar (21 €) ⁽¹⁾
*À nossa maneira, com ventresca de atum-rabil e salmão
marinado*

Orelha de leitão (26 €)
Recheada com camarão e molho bordelaise

Grão-de-bico de Fuentesauco (18 €) ⁽¹⁾
Grão-de-bico, boletus edulis e ajoarriero
Com carabineiro (+22 €) ^(1,6)

O prato de colher do dia

PREÇO COM IVA INCLUÍDO

*Alérgenos: *1: Peixe / Marisco / Moluscos *2: Lactose *3: OvoHuevo *4: Gluten *5: Frutos secos 6*: Cogumelos*

Pratos Principais Individuais

Polvo, couve-flor e queijo Torta del Duero (25 €) ^(1,2)

*Orelhas de leitão recheadas com camarão (25 €) ^(1,3,4)
sobre parmentier e molho bordelaise*

Tamboril grelhado e pepitoria de morchelas (25 €) ^(1,3,6)

*Robalo selvagem (28 €) ⁽¹⁾
com legumes da época*

*Roast beef de lombinho ibérico
marinado em escabeche de caril (18 €)*

Bochechas ibéricas em caril vermelho (23,50 €) ⁽¹⁾

Lombo de vitela de Aliste (29 €)

*Mãozinhas de porco (26 €)
com shiitake e foie gras*

Sobremesas

Cañas zamoranas recheadas com creme e chocolate 70% (9 €) ^(2,4)

Tarte de queijo zamorano (8 €) ^(2,3)

Semifrio de limão (8 €) ⁽²⁾

PREÇO COM IVA INCLUÍDO

*Alérgenos: *1: Peixe / Marisco / Moluscos *2: Lactose *3: OvoHuevo *4: Gluten *5: Frutos secos 6*: Cogumelos*