



## • VINOS RECOMENDADOS •

### DO TORO

CUZO Bodegas y viñedos Maires	12.00€
ADEMÁN CARABIZAL Bodegas y viñedos Maires	16.00€
HERMANOS LURTON Bodega Hermanos Lurton	16.00€
ELÍAS MORA Bodegas Elías Mora	18.00€
CAÑUS VERUS "VIÑAS VIEJAS" Bodegas Covitoro	18.00€
DOMINIO DEL BENDITO "EL PRIMER PASO"	20.00€
AMERICO Bodegas Diez Gómez	19.00€
ELÍAS MORA CRIANZA Bodegas Elías Mora	22.00€
BODEGA LA ERMITA Bodega García Carrión	22.00€
GRAN COLEGIATA ORIGINAL RESERVA Bodega Fariña	25.00€
ADEMÁN VALDEARANDA Bodegas y viñedos Maires	26.00€
SAN ROMÁN Bodega y viñedos San Román	33.00€
DOMINIO DEL BENDITO SABIAS Bodegas Dominio del Bendito	33.00€
TERMANTHIA Bodega Numanthia	180.00€

### DO VINOS DE LA TIERRA DE ZAMORA

DOLFOS Joven Bodega Fariña	8.00€
PROCLAMA Roble Bodega El Soto	12.00€
JARREÑO Roble Bodegas Jarreño	15.00€
DIVAD RESERVA Roble Bodegas Jarreño	22.00€

### VINO DE MESA

CHANAS Bodega Fariña	6.00€
----------------------	-------

### BLANCOS

#### DULCE

COCKTAIL Bodega Fariña	14.00€	CANTO 5 Frizzante	14.00€
------------------------	--------	-------------------	--------

#### MALVASÍA

JARREÑO Bodegas Jarreño	12.00€	COLEGIATA Fariña	12.00€
-------------------------	--------	------------------	--------

#### VERDEJO

LOESS Bodega Loess	16.00€	ADEMÁN ADALIA	14.00€
--------------------	--------	---------------	--------

### CAVA BAXAX "SEMISECO" 16.00€

### OTRAS BEBIDAS

REFRESCOS	2.20€	CAÑA	1.80€	CAÑÓN de cerveza	3.00€
GASEOSA 1/2	2.00€	AGUA MINERAL AQUONA 1L	2.50€		

## • RESTAURANTE •





## • CARTA •

Tabla de “Quesos zamoranos”	17.00€
Jamón de cebo al corte	17.00€
Ensalada de piña salvaje y langostinos	8.00€
Ensalada “mezclum” de naranja y frutos secos	8.00€
Mollejas de ternera a la zamorana	18.00€
Callos a la zamorana	9.00€
Croquetitas de nuestro chef (8 unidades)	10.00€
Zamburiñas a la plancha (10 unidades)	20.00€
Langostinos crujientes (10 unidades)	18.00€
Pimientos rellenos de merluza y gambas	9.00€
Pulpo a la gallega con patata cocida	25.00€
Merluza al hojaldre rellena de champiñón	16.00€
Carrillera de ternera en reducción de sus jugos	12.00€

## • MENÚ INFANTIL •

Croquetitas de Nuestro Chef  
Pollo empanado con patatas fritas  
Natillas con galleta María  
Agua mineral y pan artesanal

14.00€/PERSONA

• Pan 1.00€ •

\*MESA COMPLETA Menú “FIN DE SEMANA” o CARTA.

Los platos que se elaboran en este establecimiento pueden contener **productos alérgenos**.  
Ante cualquier duda **consúltenos** para mayor información.



## • A LA BRASA •

Chorizo a la brasa	8.00€
Costillas de cerdo a la brasa	12.00€
Chuleta de la casa a la brasa (cerdo)	12.00€
Solomillo de ternera a la brasa	20.00€
Chuletón de “Ternera de Aliste” a la brasa	25.00€
Chuletillas de lechazo a la brasa	22.00€

## • MENÚ BODEGA •

“Chorizo zamorano” a la brasa  
Costillas de cerdo a la brasa  
Ensalada, pan y postre  
Vino DO Toro, agua y café

30.00€/PERSONA

(POR ENCARGO)

## • ASADOS AL HORNO DE LEÑA •

Cordero lechal a baja temperatura	SPM
Paletilla de cordero lechal asada al estilo tradicional	SPM
Cochinillo asado al estilo tradicional	SPM

Los platos que se elaboran en este establecimiento pueden contener **productos alérgenos**.  
Ante cualquier duda **consúltenos** para mayor información.



## • MENÚ “FIN DE SEMANA” •

Aperitivo de bienvenida

Primer plato a elegir

Arroz a la zamorana

Timbal de salmón y aguacate

Pimientos rellenos de merluza  
y gambas al horno

Ensalada de piña y langostinos  
con balsámico de frambuesa

Segundo plato a elegir

Chuleta de la casa a la brasa (cerdo)

Chuletillas de pierna de cordero a la brasa

Carrillera de ternera estofada

Merluza a la cazuela con crustáceos

Postre

Pan y agua mineral

20.00€/PERSONA

\*MESA COMPLETA Menú “FIN DE SEMANA” o CARTA.

Los platos que se elaboran en este establecimiento pueden contener **productos alérgenos**.  
Ante cualquier duda **consúltenos** para mayor información.

• RESTAURANTE •

**RAÍCES**

