

Queridos clientes y amigos:

*Siguiendo la tradición de estos últimos años quiero compartir con vosotros estos días dedicados a la cocina zamorana mediante la celebración de las XVI JORNADAS GASTRONÓMICAS ZAMORANAS.*

*Además de por sus tesoros artísticos, Zamora es valorada por sus tradiciones y costumbres. De ellas se obtiene una cocina caracterizada por su austeridad en los ingredientes, con unos platos de carácter artesanal y origen humilde, mezcla de cocina pastoril y agricultora.*

*Con ánimo de rendir homenaje a ésta mi tierra este año hemos elaborado un menú cuyo principal atractivo es la gran calidad de la materia prima zamorana, sello de calidad en nuestras casas, así como la paciencia y dedicación de antaño.*

*Estoy seguro de que estos días Zamora y su gastronomía serán un poco más conocidas por los habituales de esta casa y por todo aquel que venga a visitarnos.*

*¡Bienvenidos al sabor de la tradicional cocina zamorana!*

**Faustino López**  
(Director Propietario)

## Como Aperitivo

Chichos de Matanza

## De Entrada

- ✦ Sopa de Espárragos sobre vino tinto de toro
- ✦ Costillas adobadas con cachos
- ✦ Pimientos rellenos de Mollejas y Boletus
- ✦ Habones de Sanabria con pata de Ternera y Callos

## A Elegir

Chuleta de Sanabria  
o  
Arroz a la Zamorana

## De Postre

Sorbete de Manzana Reineta  
Café  
Licores de Panizo y Santa Marta

**Regado con Vinos de Fariña**

**Precio: 30 €**  
(IVA no incluido)