



LA TAJADA DEL PASTOR

Aperitivo

Jamón Ibérico de Guijuelo cortado a cuchillo

Entrante Frío

**Sardina Ahumada sobre lingote de calabaza
a la parrilla**



Entrante Caliente

Crema de Espárragos blancos frescos en tres texturas



Carne

Paletilla de Lechazo asado con su patata panadera

Ante-postre

Degustación de queso Zamorano



Postre

Mousse de yogur con fresas y chocolate



55€

Maridaje por MESA COMPLETA 12€

Precios por persona IVA incluido

Bodega no incluida

***Toda nuestra cocina y nuestros caldos están hechos a
partir de Energía Renovable***

#BodegaLatarceEnergiaRenovable



ARRIERO

Aperitivo

Jamón Ibérico de Guijuelo cortado a cuchillo

Entrante Frío

Pulpo sobre Parmentier de tubérculos y alioli de ajo tostado



Entrante Caliente

Milhojas de Carrillera al Vino Tinto Latarce



Pescado

**Bacalao al pilpil con pimentón de la Vera y mousse de pimientos
asados**



Ante-postre

Degustación de quesos Zamoranos



Postre

Cúpula de chocolate con helado y salsa de toffe



47€

Maridaje por MESA COMPLETA 12€

Precios por persona IVA incluido

Bodega no incluida

***Toda nuestra cocina y nuestros caldos están hechos a
partir de energía Renovable***

#BodegaLatarceEnergiaRenovable



VEGANO TORESANO

Aperitivo

Chupito de crema de calabaza con crujiente de sésamo



Entrante Frío

Humus de garbanzos de Fuentesauco con chips vegetales



Entrante caliente

Tartar de algas con espuma de patata caliente



Proteínas Marinas

Lasaña de boletus y pesto Vegano



Proteínas Terrestres

Albóndigas de seitán con boloñesa de tofu



Postre

Peras al Vino Tinto con bizcocho de zanahoria



45€

Maridaje por MESA COMPLETA 12€

Precios por persona IVA incluido

Bodega no incluida

Toda nuestra cocina y nuestros caldos están hechos a partir de Energía Renovable

#BodegaLatarceEnergiaRenovable



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos secos



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



Altramuces



Moluscos