



Entrantes / Starters

- | | | |
|--|--------|--|
| 1. Bruschetta de tomatitos cherry aliñados con vinagre balsámico y A.O.V.E. de Carcabuey y toques de albahaca fresca. También opción sin gluten
<i>Cherry tomatoes bruschetta with balsamic vinegar and fresh basil</i> | 6,50 € | |
| 2. Ensalada variada con manzana, queso gratinado y almendra crocante con vinagreta de mostaza y miel.
<i>Mixed salad, apple, grilled cheese, crispy almonds with honey mustard vinaigrette</i> | 7,50 € | |
| 3. Tosta de anchoas y tartar de aguacate, tomate y jugo de lima
<i>Cantabrian Anchovies toast with avocado tartar, tomato and lime juice</i> | 7,50 € | |
| 4. Berenjenas rebozadas "La Zamora" a la miel de caña
<i>Fried aubergines served with cane syrup</i> | 6,50 € | |
| 5. Parrillada de verduras con salsa romesco
<i>Vegetables on the grill with "romesco" sauce</i> | 8,00 € | |
| 6. Patatas mini bravas caseras "La Zamora"
<i>Small potatoes with a spicy sauce</i> | 6,50 € | |
| 7. Salmorejo cordobés con virutas de ibérico y huevo duro
<i>Tomato cold cream served with Iberian ham and boiled egg</i> | 5,50 € | |
| 8. Taco fusión Mexico-Andaluz, costillas de cerdo asada y pico de gallo
<i>Taco of roast pork ribs and "pico de gallo"</i> | 4,50 € | |

La Croquetería De "LA ZAMORA" "LA ZAMORA" Croquettes

- | | ½ RACIÓN | RACIÓN | |
|--|----------|--------|--|
| 1. Croquetas de puchero
<i>Chicken and ham croquettes</i> | 4,50 € | 8,00 € | |
| 2. Croquetas de rabo de toro
<i>Bull tail croquettes</i> | 4,50 € | 8,00 € | |
| 3. Croquetas de bacalao
<i>Codfish roquettes</i> | 4,50 € | 8,00 € | |
| 4. Croquetas de pollo y corazón cremoso de curry
<i>Chicken curry croquettes</i> | 4,50 € | 8,00 € | |
| 5. Croquetas de queso rulo de cabra y cebolla frita
<i>Goat cheese and fried onion croquettes</i> | 4,50 € | 8,00 € | |
| 6. Croquetas de arroz negro y corazón de ali-oli
<i>Squid ink rice and "ali-oli" heart croquettes</i> | 4,50 € | 8,00 € | |
| 7. Surtido de croquetas
<i>Assortment of croquettes</i> | 5,00 € | 8,50 € | |

Pescados / Fishes

- | | | |
|---|---------|--|
| 1. Lomos de dorada desespina
<i>Fillets of gilt-head bream without bones</i> | 11,00 € | |
| 2. Lubina a la espalda
<i>Roasted sea bass</i> | 11,00 € | |
| 3. Pulpo asado sobre parmentier de patata, pimentón, escamas de sal y A.O.V.E.
<i>Roasted octopus over potatoes purée, sweet pepper, salt and A.O.V.E.</i> | 16,00 € | |
| 4. Lomo de bacalao confitado en A.O.V.E. y ali-oli de ajo negro
<i>Fillet of cod cooked in extra virgin olive oil and served with black garlic sauce</i> | 11,00 € | |

Carnes / Meat

1. Solomillo de cerdo a la plancha con salsa verde 10,00 €
Pork tenderloin with garlic and parsley sauce

2. Solomillo de cerdo al P.X. con pasas y piñones 12,50 €
Pork tenderloin served with "P.X." sweet wine sauce, raisins and pine nuts

3. Chuletón de vaca 0,7 Kg - 1 Kg aprox. 22,00 €
T-bone steak beef

4. Churrasco de pollo asado con mojo verde 8,00 €
Grilled chicken steak served with Green "mojo" sauce

5. Taquitos de Presa Ibérica del Valle de los Pedroches y escamas de sal 13,00 €
Grilled Iberian pork loins

6. Rabo de toro guisado al vino tinto 13,00 €
Bull tail cooking in red wine

Hamburguesas "LA ZAMORA" Hamburger "LA ZAMORA"

- POLLO, CERDO O TERNERA:** Pan de cristal, mayonesa, mézclum, jamón ibérico, queso rulo de cabra y cebollita morada caramelizada, acompañadas de patatas dippers 8,00 €
CHICKEN, PORK OR BEEF: Bread, mayonnaise, lettuce, Iberian ham, goat cheese and caramelized onion
-
- ... **Y PARA VEGETARIANOS:** Hamburguesa de espinacas, pasas y piñones rebozada en cereales y pipas 8,00 €
... VEGETARIAN BURGER: Spinach, raisins, pine nuts, covered in cereals and seeds

Tlf.: 957 70 42 08 WhatsApp: 696 19 98 71

Email: restaurante@hostal-lazamora.com

www.hostal-lazamora.com



Precios con IVA incluido / VAT included

Postres / Desserts

1. Torrija caliente de azahar caramelizada, helado de nutella y virutas de turrolate 5,50 €
Caramelized French toast, nutella ice-cream and nougat/chocolate shavings

2. Brownie de chocolate, plátano y nueces con sopa de chocolate blanco y helado de Banoffee 5,50 €
Brownie, White chocolate soup and Banoffee ice-cream

3. Coulant de chocolate, núcleo de chocolate caliente, canela y helado de vainilla 5,50 €
Coulant, sponge cake of hot chocolate, cinnamon and vainilla ice-cream

4. Tartita de manzana, base hojaldrada y helado de leche merengada 4,50 €
Apple pie served with milkshake with cinnamon ice-cream

Vinos / Wines

- | | POR COPAS | COPA | BOTELLA |
|--|-----------|--------|---------|
| 1. Montelciego (D.O. Rioja, Crianza) | | 2,50 € | 11,00 € |
| 2. Señorío Real (D.O. Ribera del Duero, Roble) | | 2,50 € | 12,00 € |
| 3. Gilda (D.O. Rueda, Verdejo) | | 2,50 € | 11,00 € |
| 4. Maestre Barbadillo Semidulce (D.O. Sanlúcar de Barrameda) | | 2,50 € | 11,00 € |
| 5. TB Moriles Fino (D.O. Montilla Moriles) | | 1,00 € | 7,50 € |
| 6. Manzanilla "Muy Fina" (D.O. Sanlúcar de Barrameda) | | 1,20 € | 10,00 € |
| 7. NY Hood Frizzante (D.O. Valencia, Moscato blanco) | | 2,50 € | 10,00 € |
| BOTELLAS ¾ | | | |
| 1. El Coto (D.O. Rioja, Crianza) | | | 14,00 € |
| 2. Azpilicueña (D.O. Rioja, Crianza) | | | 16,50 € |
| 3. Marqués de Riscal (D.O. Rioja, Reserva) | | | 28,50 € |
| 4. Protos (D.O. Ribera del Duero, Roble) | | | 18,00 € |
| 5. Matarromera (D.O. Ribera del Duero, Crianza) | | | 28,50 € |
| 6. Peñascal (Vino de aguja rosado) | | | 11,00 € |