



## Entrantes / Starters

- |   |        |  |
|---|--------|--|
| 1. Ensalada variada con manzana, queso rulo de cabra gratinado y almendra crocante con vinagreta de miel y mostaza<br><i>Mixed salad, apple, grilled goat cheese, crispy almonds with honey mustard vinaigrette</i> | 7,50 € |  |
| 2. Tosta de anchoas y tartar de aguacate, tomate y jugo de lima<br><i>Cantabrian anchovies toast with avocado tartar, tomato and lime juice</i>   | 7,50 € |  |
| 3. Berenjenas rebozadas "La Zamora" a la miel de caña<br><i>Fried aubergines served with cane syrup</i>   | 6,50 € |  |
| 4. Parrillada de verduras con salsa romesco<br><i>Vegetables on the grill with "romesco" sauce</i>  | 8,00 € |  |
| 5. Patatas mini bravas caseras "La Zamora"<br><i>Small potatoes with a spicy sauce "La Zamora"</i>  | 6,50 € |  |
| 6. Salmorejo cordobés con virutas de ibérico y huevo duro<br><i>Tomato cold cream served with Iberian ham and boiled egg</i>  | 5,50 € |  |
| 7. Milhojas de manzana caramelizada y migas de morcilla de cebolla con confitura de membrillos de la subbética<br><i>Puffed pastry of black pudding and caramelized apple served with quince jam</i>                | 8,00 € |  |

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

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

## Pescados / Fishes

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

## Carnes / Meat

- Solomillo de cerdo a la plancha con salsa verde** 10,00 €  
*Pork tenderloin with garlic and parsley sauce*
- 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*
- Churrasco de pollo asado con mojo verde** 8,00 €  
*Grilled chicken steak served with Green "mojo" sauce*
- Taquitos de Presa Ibérica del Valle de los Pedroches y escamas de sal** 13,00 €  
*Grilled Iberian pork loins*
- Rabo de toro guisado al vino tinto** 13,00 €  
*Bull tail cooking in red wine*
- Tira de costillar de cerdo asado en salsa especial "La Zamora" y acompañado de pico de gallo mexicano** 15,00 €  
*Roasted pork ribs in bbq sauce "La Zamora"*

## Hamburguesas "LA ZAMORA" Hamburger "LA ZAMORA"

- POLLO, CERDO O TERNERA:** Pan de cristal, mayonesa, mézclum, jamón ibérico, queso rulo de cabra y cebolla morada caramelizada, acompañadas de patatas dippers 8,00 €  
*CHICKEN, PORK OR BEEF: Gazed 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

- Torrija de azahar caramelizada, helado de nutella y virutas de turrolate** 5,50 €  
*Caramelized French toast, nutella ice-cream and nougat/chocolate shavings*
- Brownie de chocolate, plátano y nueces con sopa de chocolate blanco y helado de Banoffee** 5,50 €  
*Chocolate and banana brownie with walnuts, server with white chocolate soup and banoffee ice-cream*
- 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*
- Coulant de chocolate blanco, núcleo de frutos rojos y helado de rosas** 6,00 €  
*Coulant, sponge cake of hot white chocolate heart of berries and roses ice-cream*
- Tartita de manzana, base hojaldrada, helado de leche merengada y canela** 4,50 €  
*Apple pie served with milkshake and 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 €
<b>BOTELLAS ¾</b>			
1. El Coto (D.O. Rioja, Crianza)			14,00 €
2. Azpilicuenta (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 €