

ZAMORA

es calidad

PATRONATO DE TURISMO

JUEVES 17 DE SEPTIEMBRE DE 2026

13:30 h LA TAPA DE EXQUISITEZA

Tartar de salchichón, queso y crujiente ahumado

Steak tartar de Salchichón (**Mayoral**)
acompañado de encurtidos y huevo
(**Granja de la abuela**), aliñado (**Aceite de
Douroliva**) crema de queso (**Hircus**) y panceta
ahumada crujiente (**Mayoral**)

Acompañado de hojaldre
de setas (**Polvo Ecoespora**)

19:30 h RUTAS DEL VINO DE ARRIBES, TORO Y ZAMORA

Bocadito de vendimia con pasta de la abuela

Pasta artesana coronada con una suave mousse
de queso y vino cristalizado.

Maridado con: **vinos de las Rutas del Vino de Arribes, Toro y Zamora**

Elaborado por la **Escuela de Hostelería y Turismo de Zamora** 



DIPUTACION
DE
ZAMORA



ZAMORA

es calidad

PATRONATO DE TURISMO

VIERNES 18 DE SEPTIEMBRE DE 2026

13:30 h
**TERNERA &
PIMIENTO**

**Carne asada de ternera de Aliste
con steak de pimiento asado**

Tapa de ternera asada (**IGP Ternera Aliste**) con cebolla y aromatizada con vino blanco, acompañada de un steak de pimiento asado (**IGP Pimiento de Freso-Benavente**) (pepinillo, piparra, tomate seco)

Acompañado con un grissini artesanal

19:30 h
**PAN &
CHORIZO**

**Bocatín de pan de semillas de
huevos con chorizo**

Pan elaborado con mostaza y semillas (**MG Harina Tradicional Zamorana**) relleno de cremoso de huevo frito y chorizo (**MG Chorizo Zamorano**) al vino blanco

Maridado con: **DO Tierra del Vino**

Elaborado por la **Escuela de Hostelería y Turismo de Zamora** 



DIPUTACION
ZAMORA



ZAMORA

es calidad

PATRONATO DE TURISMO

SÁBADO 19 DE SEPTIEMBRE DE 2026

13:30 h
LECHAZO EN
PAN DE PITA

Pita relleno con tajine de lechazo y manzanas

Pan de pita (MG Harina Tradicional Zamorana) relleno de lechazo deshuesado y manzanas.

Acompañado de salsas típicas.

19:30 h
CARNE
SAYAGUESA

Saam de hamburguesa acompañada con su guarnición versionada

Saam de hamburguesa (Bos Taurus Primigenius) guisada en salsa thai, acompañada con picadillo vegetal (tomate, pepinillo agri dulce y aguacate), bacón crujiente, cebolla roja encurtida y mayo-kimchi.

Maridado con: **D.O. Arribes del Duero**
Elaborado por la **Escuela de Hostelería y Turismo de Zamora**



DIPUTACIÓN
ZAMORA



ZAMORA

es calidad

PATRONATO DE TURISMO

DOMINGO 20 DE SEPTIEMBRE DE 2026

13:30 h GARBANZOS CON SETAS

Hummus de garbanzo con guiso de setas a la Zamorana con matanza con pan candeal

Hummus de garbanzo (IGP Garbanzo de Fuentesauco) acompañado de un guiso de setas zamorano (guiso con cebolla, ajo, pimentón y jamón)

19:30 h QUESO & MIEL

Rebojo con cremoso de queso zamorano, nueces y miel

Rebojo a la plancha con cremoso de queso (DOP Queso Zamorano), nueces tostadas, gel de miel (MG Miel Zamora) y nube de queso

Maridado con: DO Toro y DOP Valles de Benavente
Elaborado por la Escuela de Hostelería y Turismo de Zamora



DIPUTACION
ZAMORA

