

Para sorprender
To surprise

DEGUSTACIÓN DE TAPAS de Autor (para una persona) _____ 42 €/Pax

Saboreo de tactos y formas, una suerte llena de ricas asimetrías donde las sorpresas gustativas se conocen en miniatura.

Author TAPAS TESTING (for one person)

Taste of feel and forms, a kind full of rich taste asymmetries where taste surprises are known in miniature

La DEGUSTACIÓN de TAPAS de Autor se sirve a mesa completa (con VinTonic, otras bebidas NO INCLUIDAS)

La Degustación de Tapas de Autor con BODEGA INCLUIDA está armonizada con VinTonic Valbusenda,

selección de dos vinos y agua - 54 €/Pax

The Author TAPAS TESTING are served to all members of the dining party (with VinTonic, other beverages NOT INCLUDED)

The Author TAPAS TESTING INCLUSIVE OF BEVERAGES are paired with a VinTonic Valbusenda, selection of two wines and water - €54 per pax

1 Para empezar
To get started

Con VinTonic - Valbusenda
Abios Verdejo
Gildas al estilo Donostiarra
With 'VinTonic' - Valbusenda
Abios Verdejo
Gildas to Donostiarra style

2 Para deleitarse
To revel

Verrine de foiegras, yogourt
y frutos rojos
Salmón unilateral
*Foie gras, yoghurt
and red berry verrine*

3 Para perder el sentido
To lose consciousness

Mini lasaña de verduras
de temporada
Dumpling de ternera, queso y setas
Lingote de figón zamorano con
gel de pimiento del piquillo
Cooked ham, chorizo sausage and
cheese figón zamorano bar in
orly batter with piquillo
pepper jelly

4 Para los golosos
For gourmands

Coulant de chocolate casero,
con cremoso helado
de vainilla bourbon
*Homemade chocolate coulant
with rich bourbon
vanilla ice cream*

Entrantes

Starters

Jamón ibérico (100 gr), pan de cristal con tomate y aceite _____ 27 €
Cured iberian ham (100 g), light crispy bread with grated tomato and oil

*Lomo Ibérico de bellota "dobla" Señorío de Montanera _____ 27 €
**Bellota Iberian Doubled Loin*

Cecina de León con virutas de queso zamorano
y rúcula aliñada con aove _____ 21 €
*Air-dried cecina beef from León with zamorano cheese shavings and rocket
drizzled with extra virgin olive oil*

Sinfonía de quesos zamoranos _____ 16 €
Acompañados de aceitunas verdes, pan de pasas y nueces y frutos secos
*A symphony of zamorano cheeses: served with green olives,
walnut and raisin bread and dried fruit and nuts*

Los más verdes

The greenest

Verduras de temporada asadas en su punto,
con pesto de albahaca y almendras tostadas _____ 14€
*Seasonal vegetables roasted to perfection,
with basil and toasted almond pesto*

*Ensalada Valbusenda _____ 16 €
Brotos, pechuga de pollo asada, croutons, tocino ibérica,
cebolla roja, tomate cherry, queso zamorano y vinagreta de mostaza
**Valbusenda salad: sprouts, roasted chicken breast, croutons, iberian bacon
red onion, cherry tomato, zamorano cheese and mustard vinagreta*

*Ensalada verde _____ 15 €
Brotos frescos acompañados de tomate, cebolla roja, espárragos
trigueros, maíz y zanahoria
**Green salad: tender sprouts with tomato, red onion, green asparagus,
corn and carrot*

Informales

Informal

La Bull Burger _____ 19 €

Carne de ternera de Aliste, nubes de queso, tocino y tomate,
con hogaza de pan de vino tinto y patatas gajo a las finas hierbas

*The Bull Burger: Aliste veal, cheese, bacon and tomato wisps in a
red wine bun and served with potato wedges aux fines herbes*

*Mixto Valbusenda _____ 15 €

Pan de pita hecho al momento, roast-beef, queso zamorano, pepinillo y
rúcula acompañado de patatas finas hierbas

**Valbusenda Mixed: pita bread made at the time, roast-beef,
zamorano cheese, pickle and arugula accompanied with fine herbs potatoes*

Steak tartare sobre brioche caliente de grasa de buey _____ 24 €

Steak tartare on a warm ox suet brioche

Croquetas de jamón ibérico hechas en casa _____ 15 €

Homemade cured iberian ham croquettes

*Pasta al huevo con ragoût de ternera de aliste
y queso de zamora _____ 14 €

**Egg pasta with Aliste veal ragoût and Zamora cheese*

De cuchara

Spoon dishes

Salmorejo con granizado de tomate y tierra de jamón ibérico _____ 19 €

Chilled salmorejo soup with tomato in crushed ice and cured iberian ham dust

Nuestra versión de arroz a la zamorana _____ 23 €

Our take on Zamora-style rice

Garbanzos de Fuentesauco con boletus ajoarriero _____ 16 €

*Fuentesauco chickpeas with porcini in a garlic,
onion and paprika ajoarriero sauce*

Pescados y carnes

Fish and meat dishes

Salmón unilateral sobre hoja de plátano,
emulsión de soja y wasabi _____ 19 €

*Unilateral pan-seared salmon on a banana leaf,
with wasabi and soy sauce*

Lomo de vaca a la brasa de nuestra ganadería
Sierra de la Culebra con patatas panadera _____ 27 €

*Char-grilled beef of filet our Sierra de la Culebra livestock
with golden potatoes rounds*



Si lo desea, consulte con nuestro equipo los platos elaborados tradicionalmente con
productos 100% libres de gluten. Le agradecemos que nos advierta ante cualquier
alergia o necesidad dietética especial que debamos tener en cuenta.

*If you wish, check with our team foods can be elaborated traditionally with 100%
gluten-free products. We thank you to warn us about any allergies or special dietary
need that we should keep in mind.*

Especialidades por encargo

(mínimo 2 horas de antelación)

Specialities to order (At least 2 hours prior notice)

No es una cocina de encargo, es un privilegio

Cooking is a privilege, never a chore

Cuarto de lechazo churro asado a la manera tradicional
acompañado de ensalada y panaderas (mínimo 2 personas) _____ 57 €
*Quarter of a Zamora churro suckling lamb roasted in traditional style
and served with salad and golden potato rounds (minimum 2 people)*

Arroz meloso de bogavante (mínimo 2 personas) _____ 62 €
Moist lobster rice (minimum 2 people)

El momento más dulce

The sweetest moment

Coulant de chocolate casero
con cremoso helado de vainilla bourbon _____ 9 €
Homemade chocolate coulant with rich bourbon vanilla ice cream

*Fruta de temporada con yogourt griego _____ 9 €
**Seasonal fruit with greek yogurt*

Finísima tarta de manzana con helado de leche merengada
(tiempo estimado 20') _____ 12 €
Finissima warm apple pie with merengue milk ice cream (estimated 20')

Tradicional arroz con leche _____ 9 €
Classic rice pudding

*Platos disponibles las 24 horas / Available 24 hrs

IVA incluido / VAT included

Suplemento Servicio de Habitaciones 15% / Room Service Supplement 15%