

# *Guía **Gastronómica** de la **Ciudad** de **Zamora***

***Gastronomic** Guide of the  
**City** of **Zamora***



***Lo mejor de la gastronomía  
zamorana en las tres zonas  
más emblemáticas***

*The best of Zamoran  
gastronomy in the three most  
emblematic areas*



Los sabores de la ciudad / Flavours of the city

La gastronomía de Zamora se define por productos locales y naturales de alta calidad. Resultado de un pastoreo más común en el oeste y de la agricultura del este de Zamora separada por el Duero en Tierra del Pan y del Vino. El otro pilar, la elaboración artesanal, produce ingredientes de referencia culinaria como: vinos, quesos, embutidos, harinas, mieles...

De los guisos antiguos, profundamente arraigados en el gusto y las tradiciones, heredamos platos y tapas bien sazonadas y apetitosas, el famoso recetario de Zamora. En la Semana Santa son típicas las sopas de ajo, el dos y pingada, el bacalao a la tranca, el potaje de vigilia, las aceitadas, las torrijas y las almendras garrapiñadas.

Los restauradores de la ciudad crean día a día nuevos platos y tapas y mantienen este legado para la felicidad de los viajeros y lugareños.

Esta guía incluye muchos, pero existen más restaurantes y bares en Zamora donde perderse y degustar exquisitos bocados.

¡Disfrute Zamora, de su gastronomía, su historia, su gente y tesoros genuinos!

Zamora gastronomy is defined by high quality local and natural products. Result of a more common grazing in the west and of the farming in the east of Zamora's lands, divided by the river Douro into the "Tierra del Pan y del Vino". The other pillar, artisanal elaboration, produces culinary reference ingredients like: wines, cheeses, sausages, flours, honeys...

From ancient stews deeply rooted in taste and traditions we inherit dishes and tapas well seasoned and appetizing, the famous recipes of Zamora. During Holy Week enjoy garlic soup, "el dos y pingada", cod "a la tranca", Lent eve stew, "las aceitadas, las torrijas" and caramelised almonds.

The city restaurateurs regularly create new dishes and tapas and keep this legacy for the bliss of travellers and locals.

This guide includes many places, but more restaurants and bars exist in Zamora where to get lost and break away with exquisite bites.

Enjoy Zamora, its gastronomy, its history, people and genuine treasures!

Índice de Contenidos / Index of Contents



Pág. 4

Zona 1 / Zone 1  
**Casco Antiguo** /Historic Area

Pág. 4

Restaurantes de la zona  
Area Restaurants

Pág. 10

Tiendas de Productos de la Tierra  
Local Products Shops

Pág. 14

Mapa de la zona y puntos de interés  
Area map and points of interest



Pág. 16

Zona 2 / Zone 2  
**Centro Urbano** /Urban Area

Pág. 16

Mapa de la zona y puntos de interés  
Area map and points of interest

Pág. 18

Restaurantes de la zona  
Area Restaurants

Pág. 24

Tiendas de Productos de la Tierra  
Local Products Shops



Pág. 26

Zona 3 / Zone 3  
**Duero-Valorio** /Duero-Valorio

Pág. 26

Mapa de la zona y puntos de interés  
Area map and points of interest

Pág. 28

Restaurantes de la zona  
Area Restaurants

Pág. 32

Tiendas de Productos de la Tierra  
Local Products Shops



Pág. 32

**Eventos Relacionados**  
Related Events



Pág. 33

**Productos de la Tierra**  
Local Products



Pág. 34

**Recetas Tradicionales**  
Traditional Recipes



## Simbología y datos / Symbology and information

### Características / Features



**Comida Vegetariana**  
Vegetarian Food



**Comida Vegana**  
Vegan Food



**Sin Gluten**  
Gluten Free



**Dispone de Accesibilidad**  
Accessibility



**Terraza de Temporada**  
Seasonal Terrace



**Zona Infantil**  
Children's Area

### Información adicional / Additional information



**Dirección**  
Location



**Teléfono**  
Telephone Number



**Tienes que Probar**  
Should Try



**Destaca por**  
Highlights



**Referencias en Bodega**  
Wine References



**Día de Cierre**  
Closing Day



**Plazas**  
Capacity



**Precio Mínimo Carta**  
Menu Min. Price



**Menú del Día**  
Daily Special Set



**Tienda Online**  
Online Shop



**Precio Mínimo Café+Pastel/Otros**  
Min. Price Coffee +Cake/Others



**Salado**  
Salty



### Restaurantes de Cocina a la Brasa Roast Cuisine Restaurants

#### 1 Casa Mariano <sup>Asador</sup> Roast

Avda. de Portugal, 28

980 534 487 **▲162**



**Lechazo asado**  
Baked Suckling Lamb  
**★ Óptima elaboración / Cocina abierta**  
Best Preparation / Open Kitchen

**▲ 20** **◆ 20€** **■ 14€**

#### 2 BodegaValcabadino <sup>Asador</sup> Roast

Ctra. Alcañices, Km. 3

980 510 038 **● L/Mon** **▲150**



**Lechazo, cochinito y pescado al horno**  
Suckling Lamb & Pig & Baked Fish  
**★ Bodegas de 1700 / Reputación**  
Cellars from 1700 / Reputation

**▲ 35** **◆ 17€**


 **Restaurantes de Cocina Casera**  
Home Style Cuisine

**3 La Vega-Mesón**

📍 C/ La Vega, 18  
☎ 665 005 740 📍 **▲34**  


🍷 Lechazo de arte  
State of the Art Suckling Lamb  
★ Ambiente especial/Celebraciones  
Special Feel, Parties & Events  
🕒 **25** 🍷 **10€**

**5 El Padornelo**

📍 C/ El Aire, 4- bajo  
☎ 980 532 064 📍 **D/Sun** **▲35**  



🍷 Caldo gallego  
Galician Caldo  
★ Trato familiar / Ubicación  
Family Atmosphere / Venue  
🕒 **10** 🍷 **8,5€** 🍷 **8,5€**

**7 La Casa de los Pinchitos**


📍 Alfonso de Castro, 1  
☎ 980 540 918 📍 **X/Wed** **▲45**  


🍷 Pinchos morunos y caracoles  
Morunos Sticks & Snails  
★ Cocina a la vista / Gran comedor  
Open Kitchen / Large Lounge  
🕒 **30** 🍷 **8€** 🍷 **10€**

**9 El Jarama-Hotel**

📍 Ctra. Villalpando, 14  
☎ 980 513 227 **▲68**  


**4 El Jardín**

📍 Pza. del Maestro, 8  
☎ 636 724 516 📍 **L/Mon** **▲40**  


🍷 Merluza rellena y menú concertado  
Filled Hake & Arranged Menu  
★ Trato / Cocina de Fusión  
Cosy / Modern Fusion Dishes  
🕒 **10** 🍷 **12€** 🍷 **10€**

**6 El Padornelo II**

📍 C/ Dr. Carracido, 5  
☎ 980 162 572 📍 **D/Sun** **▲35**  


🍷 Caldo gallego, carrilleras y bacalao  
Galician Caldo, Cheeks & Cod  
★ Calidad precio / Trato familiar  
Quality-Price / Family Style  
🕒 **10** 🍷 **15€** 🍷 **9,50€**

**8 Los Tilos**


📍 Pza. Arias Gonzalo, s/n  
☎ 685 994 079 📍 **M/Tue** **▲38**  


🍷 Churrasco, setas salteadas  
y mousse  
Fungi Dishes, Meats & Mousse  
★ Ambiente familiar / Reputación  
Family Atmosphere / Reputation  
🕒 **10** 🍷 **10€** 🍷 **10€**

🍷 Carrillera y lengua estofada  
Cheeks & Braised Tongue  
★ Calidad precio / Ubicación  
Quality-Price / Venue  
🕒 **15** 🍷 **11€** 🍷 **11€**


 **Restaurantes de Cocina Internacional**  
International Cuisine Restaurants

**10 Central Buffet- Buffet** 🇪🇸 🇩🇪

📍 Plaza Mayor, 5  
☎ 980 167 977 **▲188**  



🍷 Arroz a la zamorana & pato asado  
Roast Duck & Zamoran Rice  
★ Wok buffet / Calidad precio  
Wok Buffet / Quality-Price  
🕒 **10** 🍷 **9,50€** 🍷 **8€**

**12 Pinocchio** 🇮🇹

📍 C/ Benavente, 2  
☎ 980 535 103 📍 **M/Tue** **▲64**  


🍷 La César, rollo de pollo y  
las berenjenas  
The Caesar, Chicken Roll &  
Aubergines  
★ Ambiente y trato / Producto fresco  
Fresh Product / Mood & Service  
🕒 **15** 🍷 **10€**

**14 Ágape Restaurante** 🇪🇸 🇮🇹


📍 Plazuela de San Miguel, 3  
☎ 980 536 962 📍 **L/Mon** **▲70**  


🍷 Carnes de Aliste y raviolis de setas  
Alistean Meats & Boletus Raviolis  
★ Cocina elaborada / Ambiente  
Sophisticated Cuisine / Cosy  
🕒 **50** 🍷 **13€** 🍷 **13,50€**

*Los restauradores de la ciudad  
crean día a día nuevos platos y  
tapas y mantienen este legado  
para la felicidad de los viajeros y  
lugareños.*


*The city restaurateurs regularly  
create new dishes and tapas and  
keep this legacy for the bliss of  
travellers and locals.*

**13 Bocca di Bacco** 🇮🇹

📍 C/ Aire, 5  
☎ 980 049 448 **▲54**  


🍷 Pizzas artesanas y bacalao  
con pisto  
Artisanal Pizza & Cod with  
Ratatouille  
★ Fusión italiana-producto local  
Italian & Local Product Fusion  
🕒 **15** 🍷 **15€** 🍷 **12€**

**15 Najoro Grill** 🇺🇸 🇪🇸

📍 C/ La Reina, 6  
☎ 980 536 259 📍 **M/Tue** **▲131**  


🍷 Los nachos  
Nachos  
★ Productos frescos / Ambiente  
Elaboration & Product / Cosy  
🕒 **10** 🍷 **15€** 🍷 **11€**

 **Otros Restaurantes**  
Other Restaurants

**16 Bocatería Papeo** -Bocatería Sandwich

📍 Pza. del Fresco, s/n  
☎ 980 530 863 📍 **L/Mon** **▲24**  



🍷 La Bomba y el Preñadito  
The Bomb & El Preñadito  
★ Productos exclusivos / Trato familiar  
Exclusive Products / Family Style  
🕒 **5** 🍷 **7€** 🍷 **7€**

**17 El Colmado** -Elaborada Sophisticated

📍 C/ La Reina, 3  
☎ 980 530 691 **▲52**  


🍷 Embutidos quesos y tostas  
Sausages, Cheese & Toasts  
★ Trato cercano y tradicional  
Friendly & Traditional Mood  
🕒 **35** 🍷 **10€** 🍷 **12€**

**18 Diner Flamingo** -Burguer Gourmet

📍 C/ Viriato, 3  
☎ 674 116 599 📍 **L/Mon** **▲30**  


🍷 La Danny Zuko & nuggets caseros  
The Danny Zuko & Local Nuggets  
★ Calidad y elaboración / Ambiente  
Best Quality & Elaboration / Deco  
🕒 **20** 🍷 **9€**





## Restaurantes de Cocina Tradicional Traditional Cuisine Restaurants

### 19 París

📍 Avda. Portugal, 14-bajo  
☎ 980 164 353 🕒 L/Mon 🧑 140



🍽 Bacalao a la tranca y tiberios de la casa  
A La Tranca Cod & Tiberios del París  
★ Ambiente y Estilo Exquisto y Pro. Superb & Pro Style & Service  
💰 80 🍷 28€ 🍷 13€

### 21 La Baraka

📍 C/ de Sotelo, 1  
☎ 980 530 997 🕒 L/Mon 🧑 40



🍽 Solomillo al vino, bacalao y lechazo  
Cod & On Wine Cooked Meats  
★ Frescura, calidad & elaboración  
Freshness, Quality & Elaboration  
💰 50 🍷 30€ 🍷 18€

### 23 Casa Bernardo

📍 Plazuela de San Miguel, 2  
☎ 980 532 741 🕒 M/Tue 🧑 65



🍽 Oreja a la plancha  
Griddled Pig Ear  
★ Trato, variedad y localización  
Service & Variety / Location  
💰 10 🍷 20€ 🍷 13€

### 25 El Horno

📍 C/ Renova, 11  
☎ 980 517 987 🕒 L/Mon 🧑 50



🍽 Bacalao, pulpo guisado y torreznos  
Torreznos, Cod & Octopus' Stew  
★ Variedad de tapas / Reputación  
Variety of Tapas / Reputation  
💰 15 🍷 20€ 🍷 12€

### 27 La Rúa

📍 Rúa de los Francos, 21  
☎ 980 534 024 🧑 90



🍽 Arroces y cañas zamoranas  
Rice Dishes & Cañas Zamoranas  
★ Cazuela de barro y horno / Reputación  
Earthenware & Oven / Reputation  
💰 30 🍷 18€ 🍷 12€

### 20 La Oronja-Círculo de Zamora

📍 C/ Santa Clara, 2, 1º  
☎ 980 532 338 🕒 M/Tue 🧑 84



🍽 Carpaccio, mollejas y bacalao  
Carpaccio, sweetbreads and cod  
★ Antiguo Casino Modernista / Familiar  
Old Modernist Casino / Familiar  
💰 150 🍷 25€ 🍷 14,50€

### 22 Capitol

📍 Pza. de Santa Eulalia, 12  
☎ 980 534 306 🕒 L/Mon 🧑 60



🍽 Molleja con boletus, ternera  
Gizzards With Boletus & Veal  
★ Calidad de producto / Terraza cubierta  
Product Quality / Covered Terrace  
💰 50 🍷 25€ 🍷 12€

### 24 Dolfos Cafetería Rest. Cafe Restaurant

📍 Santa Clara, 26  
☎ 980 031 511 🕒 D/Sun 🧑 52



🍽 Arroz a la zamorana y sopa castellana  
Zamoran Style Rice & Castilian Soup  
★ Trato / Ubicación  
Treatment / Venue  
💰 20 🍷 10€

### 26 Patanegra

📍 C/ Pelayo, 4-bajo  
☎ 980 982 574 🕒 L/Mon 🧑 65



🍽 Arroz a la zamorana y bacalao  
Zamoran Style Rice & Cod  
★ Laureados en tapas / Carne premium  
Tapas Winners / Premium Beef  
💰 50 🍷 15€ 🍷 13,90€

### 28 El Motín de la Trucha

📍 C/ Carniceros, 2  
☎ 980 982 366 🕒 L/Mon 🧑 20



🍽 Guisos y posta de ternera  
Stews & Veal Dishes  
★ Bodega siglo XVII / Ubicación  
XVII Century Cave / Location  
💰 15 🍷 18€ 🍷 12€



## Restaurantes de Cocina Tradicional Traditional Cuisine Restaurants

### 29 Salones Horus Zamora-Hotel

📍 Pza. del Mercado, 20  
☎ 980 508 282 🕒 L/Mon 🧑 375



🍽 Ternera y arroces  
Veal & Rice Dishes  
★ Encanto en edificio modernista  
Charming in Modernist Building  
💰 20 🍷 25€ 🍷 15,50€

### 30 Marmitia-Parador de Zamora

📍 Plaza Viriato, 5  
☎ 980 514 497 🧑 100



🍽 Arroz a la zamorana y habones de Sanabria  
A la Tranca Cod & Sanabrian Beans  
★ Cocina profesional en un Palacio  
Professional Cuisine in a Palace  
💰 25 🍷 40€ 🍷 33€



## Restaurantes de Cocina Tradicional y Creativa Traditional & Creative Cuisine Restaurants

### 31 El Maestro-Mesón

📍 C/ Puebla de San Torcuato, 1  
☎ 980 536 011 🕒 L/Mon 🧑 32



🍽 Tapas al momento  
Cooked to Order Tapas  
★ Cocina elaborada / Gran variedad  
Sophisticated Cuisine / Variety  
💰 40 🍷 14€ 🍷 13€

### 32 Bier

📍 C/ Benavente, 5-7  
☎ 980 516 474 🕒 L/Mon 🧑 100



🍽 Setas con queso y leche frita  
Boletus With Cheese & Fried Milk  
★ Calidad y variedad de menú casero  
Variety, Quality & Homemade  
💰 5 🍷 16€ 🍷 16€

### 33 Los Caprichos de Menseses

📍 Plazuela de San Miguel, 1  
☎ 980 530 143 🕒 X/Wed 🧑 35



🍽 Los bacalao y el foie  
Cod Dishes & Foie  
★ Cava para catas / Trato esmerado  
Wine Testing Cellar / Neat Service  
💰 800 🍷 35€ 🍷 18€

### 34 Metro Zamora

📍 C/ Ramón Álvarez, 1  
☎ 980 031 906 🕒 L/Mon 🧑 70



🍽 Calamar en salsa cítricos y foie,  
Calamar in Citrus fruit Sauce & Foie  
★ Decoración / Calidad precio  
Deco / Quality-Price  
💰 20 🍷 12€ 🍷 12€

### 35 La Farándula-Hotel

📍 Alfonso de Castro, 7  
☎ 980 509 104 🧑 49



🍽 Cordero asado y milhojas de calabacín  
Roasted Lamb & Courgette's Millefeuille  
★ Trato / Estilo moderno  
Cosy / Modern Style  
💰 15 🍷 10,80€ 🍷 10,80€

### 36 Café de Zamora

📍 Plazuela de San Miguel, 1  
☎ 980 521 064 🕒 D/Sun 🧑 24



🍽 Solomillo y garbanzos con callos  
Sirloin & Cheakpeas with tripe  
★ Trato / Ubicación  
Treatment / Venue  
💰 20 🍷 10€

 **Tiendas de Productos de la Tierra**  
Local Products Shops

**1 Aperos y Viandas**

📍 Rúa de los Notarios, 2  
☎ 980 536 377 📍 80



- 🍷 Artesanía y gastronomía  
Crafts & Gastronomy
- 🧀 Quesos, vinos, especias y licores  
Cheese, Wine, Spices & Spirits

**2 El Rincón de Zamora**

📍 C/ Ramos Carrión, 23  
☎ 980 982 483 📍 50



- 🍷 Vinos, licores y dulces  
Wines, Spirit & Sweets
- 🍯 Miel de menta y chocolates  
Mint Honey & Chocolates

**3 La Buena Jera**

📍 C/ Ramos Carrión, 12  
☎ 980 097 498 📍 75



- 🍷 Gastronomía y vinos  
Gastronomy & Wines
- 🌿 Legumbres, dulces típicos y productos ecológicos  
Eco Products, Sweets & Pulses

**4 La Despensa**

📍 C/ Ramos Carrión, 6  
☎ 980 536 816 📍 90



- 🍷 Embutidos y dulces  
Sausages & Sweets
- 🧀 Quesos  
Cheese

**5 Entre Vinos Gourmet**

📍 C/ Ramos Carrión, 4  
☎ 980 531 151 📍 800



- 🍷 Todo en gastronomía  
All About Gastronomy
- 🍷 Vinos  
Wines

**6 La Abacería**

📍 C/ Ramos Carrión, 3  
☎ 980 532 739 📍 100



- 🍷 Vino y queso  
Cheese & Wines
- 🍷 Vino de Toro  
Toro Wines

**7 Directo al Grano**

📍 C/ San Andrés, 1  
☎ 980 041 478



- 🌿 Legumbres, especias, hierbas, miel, infusiones y cafés  
Pulses, Spices, Herbs, Honey, Coffees & Infusions
- 🍷 Productos a granel  
Bulk Goods

**8 La Tienda de Asun**

📍 C/ Aire, 5  
☎ 980 535 301 📍 30



- 🍷 Quesos, mieles, dulces, embutidos y vinos  
Cheese, Honeys, Sweets & Wines
- 🍷 Productos artesanos  
Artisanal Products

**9 Carnicería Pascualín**

📍 C/ de San Andrés, 22  
☎ 980 532 565 📍 10 🕒 D/Sun



- 🍷 Carnes y embutidos  
Meats & Sausages
- 🧀 Quesos  
Cheeses

 **Tiendas de Productos de la Tierra**  
Local Products Shops

**10 La Casa del Bacalao**

📍 Calle Traviesa, 1  
☎ 980 533 214 📍 75 🕒 D/Sun



- 🍷 Legumbres, especias, aceites y dulces  
Oils, Spices, Cheese & Pulses
- 🍷 Vino de Toro y Bacalao  
Toro Wine & Cod

**11 El Bacalao**

📍 C/ Martínez Villergas, 2  
☎ 980 535 702 📍 70 🕒 D/Sun



- 🍷 Legumbres, bacalao, vinos y conservas  
Pulses, Cod, Wines & Tinned
- 🍷 Bacalao y dulces de calidad  
Cod & Quality Sweets

**12 Mercado Municipal de Abastos**

📍 Plza. Mercado, 0 🕒 D/Sun



- 🍷 Joya modernista de 1902, con dos plantas. Ideal para comprar productos locales de calidad, Tierra de Sabor y frescos.  
Modernist jewel of 1902, with two plants. Ideal to buy Tierra de Sabor, fresh & local quality products.

**13 Díaz**

📍 C/ de San Andrés, 22  
☎ 609 621 493 📍 10 🕒 D/Sun



- 🍷 Embutidos, jamones y productos locales  
Hams, Sausages & Local products
  - 🍷 Chorizo y taco de jamón  
Chorizo & Ham Blocks
- 🌐 [www.chacineriasanandres.com](http://www.chacineriasanandres.com)





## Reposterías Pastelerías Cake & Pastry Shops

### 1 Cuadriserie Diabéticos Diabetics

📍 C/ Pelayo, 1  
☎ 980 534 792 🧑‍🍳 2



🍪 Bollería y chocolates  
Pastries & Chocolates  
★ Turróns y macarróns artesanales  
Artisanal Macarróns & Turróns  
💰 2,30€

### 3 Pastelería Torrehermosa

📍 C/ San Torcuato, 45  
☎ 980 534 879 🧑‍🍳 110



🍪 Palmeras de mantequilla y brioche con crema tostada  
Butter Palms & Brioche with Toasted Cream  
★ Ingredientes de primera / Emblemático  
Best Ingredients / Flagship venue  
💰 2,20€

### 5 Café Teatro

📍 C/ de Ramos Carrión, 16  
☎ 636 155 268 🧑‍🍳 20



🍪 Aceitadas y cañas zamoranas  
Aceitadas & Cañas Zamoranas  
★ Café y desayunos / Ambiente  
Coffee & Breakfasts / Ambience  
💰 2,10€

### 2 Pastelería Barquero

📍 C/ de la Feria, 6  
☎ 980 533 054 🧑‍🍳 10



🍪 Cañas zamoranas, bombones  
Cañas Zamoranas & Chocolates  
★ Calidad y elaboración profesional  
Quality & Professionalism  
💰 2,20€

### 4 Pastelería Leandro

📍 Pasaje Olmedo, 0  
☎ 980 570 114



🍪 Pasteles y San Onoré  
Cakes & San Onoré  
★ 40 años de arte y profesión  
Reputation & Professionalism

### 6 Pan el Viso

📍 Ronda de San Torcuato, 13  
☎ 980 533 751 🧑‍🍳 8



🍪 Rebojos, tejas y aceitadas  
Rebojos, Tejas & Aceitadas  
★ Trato / Calidad de los productos  
Treatment / Product Quality  
💰 2,20€



## Churrerías y Chocolaterías Churros & Chocolate Cafe

### 1 Malú

📍 Plza. Mercado, 20  
☎ 980 533 467 🧑‍🍳 50



🍪 Chocoate con churros y porras  
Hot Chocolate & Churros  
★ Tradicional / Local amplio  
Traditional / Spacious Premises  
💰 2€

### 2 Lorenzo

📍 Plaza Mercado, 2  
☎ 980 535 998 🧑‍🍳 50



🍪 Chocoate con churros y porras  
Hot Chocolate & Churros  
★ Profesionales / La más antigua  
Professionals / Oldest In Town  
💰 2€



## Heladerías Ice-Cream Shops

### 1 Helados La Valenciana

📍 Avda. de Portugal, 2



🍪 Nata nueces chinas y caramelo,  
avellana descarada  
Brazen Hazel, Chinese Walnuts  
& Caramel with Cream  
★ Desde 1928 / Vanguardia con raíces  
Since 1928 / Rooted Vanguardism  
💰 2,10€

### 2 Valenciana Shock

📍 C/ Renova, 15



🍪 Yogur helado y Martín Nougattine  
Ice Yogur & Martín Nougattine  
★ Mezcla de amor y rebeldía /  
Innovación  
Love & Default Mix / Innovation  
💰 2,10€ 🧑‍🍳 32

### 3 Smöoy

📍 C/ de Ramos Carrión, 5

☎ 615 246 832 🧑‍🍳 32



🍪 Yogur con frutas y la nata con  
chocolate  
Yogur with Fruits & Choco with  
Cream  
★ Ubicación / Propiedades  
nutricionales  
Venue / Nutritional Properties  
💰 2,50€





Zona 1

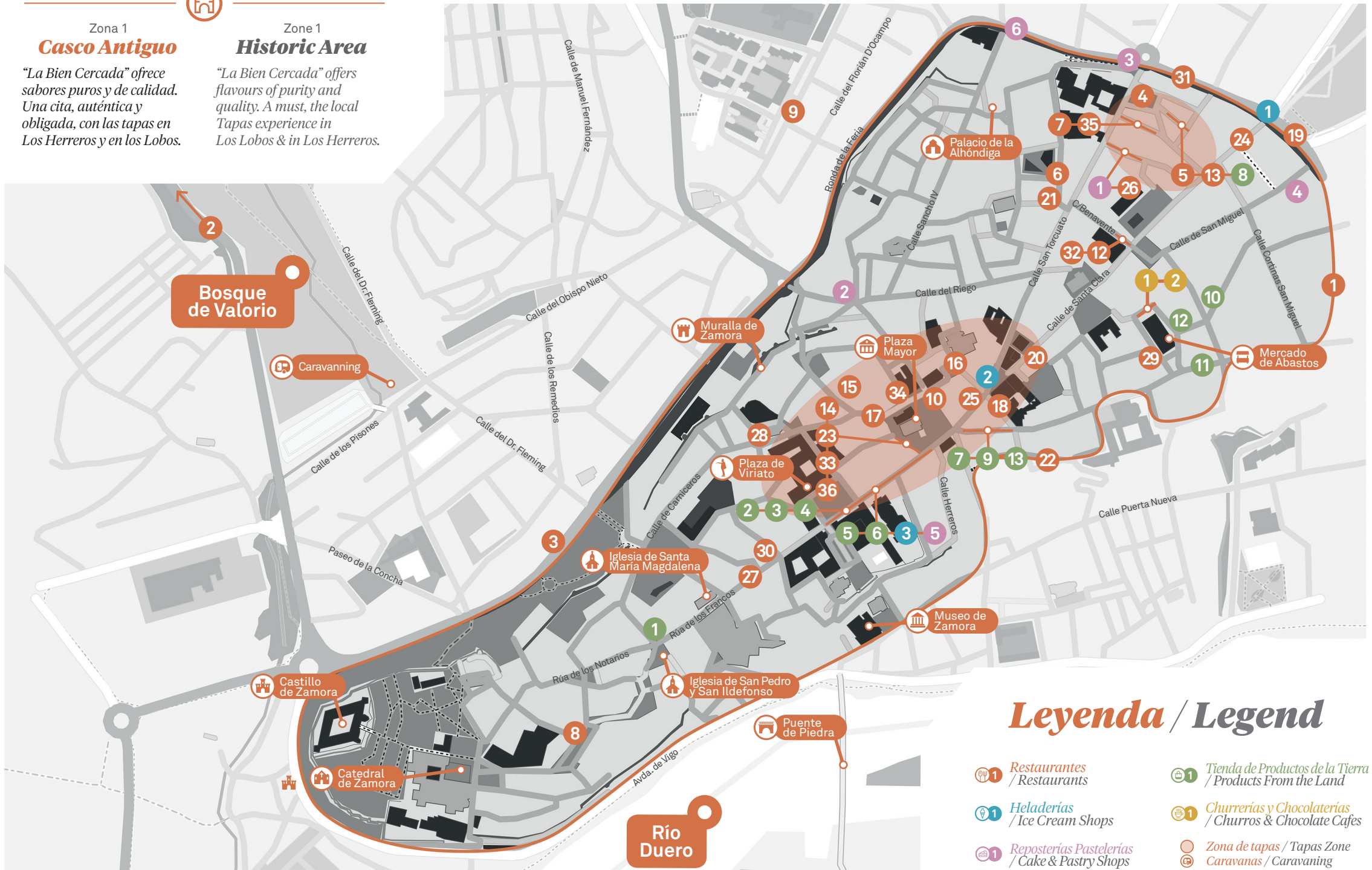
### Casco Antiguo

"La Bien Cercada" ofrece sabores puros y de calidad. Una cita, auténtica y obligada, con las tapas en Los Herreros y en los Lobos.

Zone 1

### Historic Area

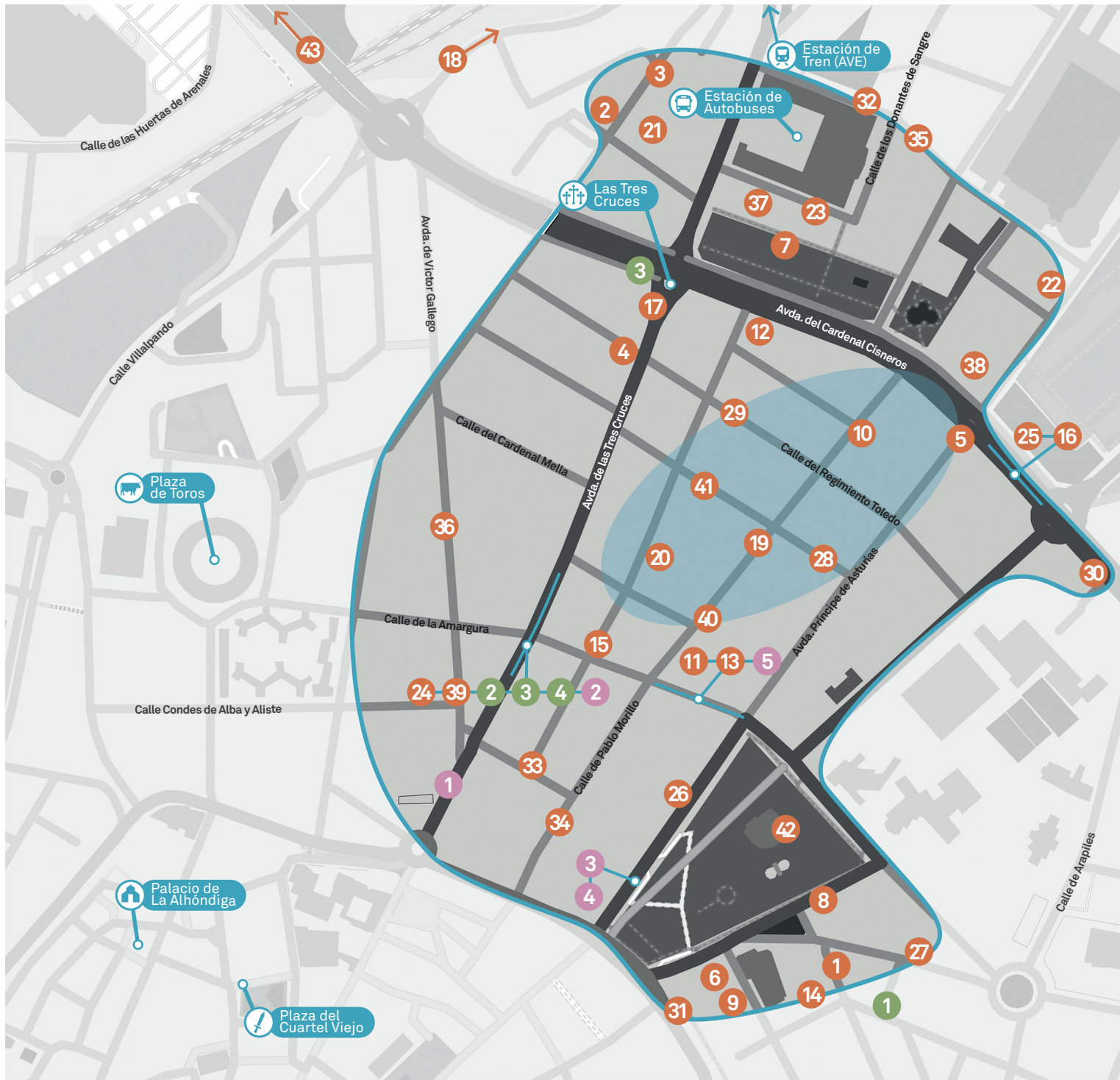
"La Bien Cercada" offers flavours of purity and quality. A must, the local Tapas experience in Los Lobos & in Los Herreros.



## Leyenda / Legend

- 1 Restaurantes / Restaurants
- 1 Heladerías / Ice Cream Shops
- 1 Reposterías Pastelerías / Cake & Pastry Shops
- 1 Tienda de Productos de la Tierra / Products From the Land
- 1 Churrerías y Chocolaterías / Churros & Chocolate Cafes
- Zona de tapas / Tapas Zone
- Caravanas / Caravaning





Zona 2  
**Centro Urbano**

Entre reverencias sagradas, las Tres Cruces y la feria del ajo, degustad cocina sofisticada con raíces y tapas de autor.

Zona 2  
**Urban Centre**

Among sacred reverences, the Tres Cruces and the garlic fair, taste creative cuisine with roots and signature tapas.



## Leyenda / Legend

 1 Restaurantes / Restaurants

 1 Heladerías / Ice Cream Shops

 1 Reposterías Pastelerías / Cake & Pastry Shops

 1 Tienda de Productos de la Tierra / Products From the Land

 1 Churrerías y Chocolaterías / Churros & Chocolate Cafes

 Zona de tapas / Tapas Area



## Simbología y datos / Symbology and information

### Características / Features



**Comida Vegetariana**  
Vegetarian Food



**Comida Vegana**  
Vegan Food



**Sin Gluten**  
Gluten Free



**Dispone de Accesibilidad**  
Accessibility



**Terraza de Temporada**  
Seasonal Terrace



**Zona Infantil**  
Children's Area

### Información adicional / Additional information



**Dirección**  
Location



**Teléfono**  
Telephone Number



**Tienes que Probar**  
Should Try



**Destaca por**  
Highlights



**Referencias en Bodega**  
Wine References



**Día de Cierre**  
Closing Day



**Plazas**  
Capacity



**Precio Mínimo Carta**  
Menu Min. Price



**Menú del Día**  
Daily Special Set



**Tienda Online**  
Online Shop



**Precio Mínimo Café+Pastel/Otros**  
Min. Price Coffee  
+Cake/Others



**Salado**  
Salty



### Restaurantes de Cocina a la Brasa Roast Cuisine Restaurants

#### 1 Mesón La Cueva <sup>Asador</sup> Roast

📍 C/ Alonso de Tejada, 4  
☎ 980 513 811 🕒 D/Sun 📈 110



🍖 Asados y ternera  
Roasts & Veal Meat  
★ Chuletón a la piedra / Carbón  
vegetal  
Stone Grilled Steak / Veg Charcoal  
📈 25 📉 23€

#### 2 Tijuana <sup>Asador</sup> Roast

📍 Plaza Fernando III, 6  
☎ 633 945 674 🕒 L/Mon 📈 30



🍖 Parrillada  
BBQ of Meat  
★ Comida / Café bar  
Dishes / Café Bar  
📈 20 📉 12€ 📈 8,50€

#### 3 El Rincón del Tío Jerónimo <sup>Asador</sup> Roast

📍 C/ Libertad, 28  
☎ 980 519 388 🕒 L/Mon 📈 45



🍖 Conejo, mollejas, ternera y cordero  
Rabbit, Sweetbreads, Veal & Lamb  
★ Calidad, servicio / Cocina a la vista  
Quality & Service / Open Kitchen  
📈 40 📉 13€

#### 4 Eusebio <sup>Asador</sup> Roast

📍 Avda. Tres Cruces, 29  
☎ 980 512 246 📈 49



🍖 Chuletillas, foie y mollejas  
Chops, Foie & Sweetbreads  
★ Producto exquisito / Reputación  
Exquisite Product / Reputation  
📈 80 📉 35€



## Restaurantes de Comida Rápida Fast Food Restaurants

### 5 Las Avenidas-Burguer

Avda. Príncipe de Asturias, 24  
☎ 980 517 176 ▲32



☑ Hamburguesa casera de buey o ternera  
Ox & Veil Home Burguers  
★ Elaboración propia / Reputación  
Homemade / Reputation  
♻ 20 ♻ 3,90€

### 7 Burger King-Burguer

C/ Cardenal Cisneros, 56 B  
☎ 980 161 416 ▲124



☑ Whopper  
Whopper  
★ Hamburguesas / Sabor  
Burguers / Flavour  
♻ 3,90€ ☑ 3,90€

### 9 Kalua-Burguer

C/ Leopoldo Alas Clarín, 2  
☎ 647 833 275 ▲100



☑ Plato combinado  
Combination Platters  
★ Trayectoria / Calidad precio  
Reputation / Quality-Price  
♻ 8 ♻ 7,90€

### 11 Domino's Pizza-Pizza

C/ Amargura 1  
☎ 980 750 491 ▲109



☑ Pecado Carnal  
Sin of the Flesh  
★ Oferta come y bebe sin límite  
All You Can Eat & Drink Offer  
♻ 8€ ☑ 13€

### 13 Telepizza-Pizza

C/ Amargura, 8  
☎ 980 514 400 ▲51



### 6 Burguer Country-Burguer

La Marina, 2  
☎ 980 048 698 ▲96



☑ Hamburguesa Gourmet y el N°7  
Gourmet Burger & N°7  
★ Calidad / Ubicación  
Quality / Reputation  
♻ 3 ♻ 8€

### 8 Euro-Grill-Burguer

Ponce de Cabrera, 2-bajo  
☎ 980 515 682 ▲90



☑ Pollo asado y hamburguesas  
Roast Chicken & Burguers  
★ Gran calidad precio / Desde 1984  
Best Value / Since 1984  
♻ 5 ♻ 5€ ☑ 9€

### 10 Pizzería La Artesanal-Pizza

C/ Pablo Morillo, 32  
☎ 605 490 048 ☑ M/Tue ▲48



☑ La Especial Noa  
Noa's Special  
★ Artesanal y natural / Calidad precio  
Artisan & Natural / Quality-Price  
♻ 8 ♻ 5€

### 12 PizzBit-Pizza

C/ Santa Teresa, 30  
☎ 980 160 215 ▲10



☑ La Pizzbit  
Pizzbit  
★ A domicilio / Artesanal y fresca  
Home Delivery / Fresh & Artisanal  
♻ 6€ ☑ 8,95€

☑ Barbacoa cuarto de libra  
BBQ Quater Pounder Pizza

★ Masa, calidad precio  
Dough, Quality-Price  
♻ 7€ ☑ 7€



## Restaurantes de Cocina Internacional International Cuisine Restaurants

### 14 Rte. Asiático Jardín Oriental

C/ Toro, 5  
☎ 980 168 888 ▲110



☑ Sushi  
Sushi  
★ Buffet / Decoración  
Buffet / Decoration  
♻ 25 ♻ 7€ ☑ 14€

### 16 Pak Sabroso Doner Kebab

Avda. Cardenal Cisneros, 17  
☎ 628 403 050 ▲30



☑ Kebab de pollo  
Chicken Kebab  
★ Comida turca / Cocina a la vista  
Turkish food / Open Kitchen  
♻ 3,50€ ☑ 6€

### 15 Rte. Chino Shanghai

Santa Teresa, 12  
☎ 980 520 133 ▲75



☑ Arroz 5 sabores  
5 Flavours Rice  
★ Trayectoria / Todo fresco  
Reputation / All Fresh  
♻ 20 ♻ 7€ ☑ 14€

### 17 King Doner Kebab

Avenida Tres Cruces, 33  
☎ 980 081 152 ▲28



☑ Kebab de cordero  
Lamb Kebab  
★ Cocina a la vista  
Open Kitchen  
♻ 3,50€ ☑ 5,50€



## Restaurantes de Pescado y Marisco Seafood & Fish Restaurants

### 18 Albatros Siglo XXI, Rte.-Marisquería

C/ Andrés Fernández de  
Andrada, 37  
☎ 980 569 934 ☑ L/Mon ▲168



☑ Arroz con bogavante  
Rice with Lobster  
★ Atención / Marisco vivo de día  
Attention to Detail / Fresh Seafood  
♻ 40 ♻ 11€ ☑ 11€

### 19 Delamar

C/ Pablo Morillo, 29  
☎ 980 650 636 ▲146



☑ Pulpo a la brasa y mejillones plancha  
Grilled Octopus & Griddled  
Mussels  
★ Decoración, ambiente y  
producto de calidad  
Decoration & Mood / Product Quality  
♻ 35 ♻ 20€ ☑ 11,50€





## Restaurantes de Cocina Tradicional Traditional Cuisine Restaurants

### 20 Gofers - Autoservicio Self-Service

📍 Santa Teresa, 20  
☎ 980 513 932 📍 78



🍽 Bacalao a la antigua y croquetas  
Old Fashioned Cod and Croquettes

★ Gran calidad precio/Trato familiar  
Best Value / Family Style

📍 8 📍 8,50€ 📍 8,50€

### 22 Cafetería-Rest. Acero

📍 Avda. Príncipe de Asturias, 47  
☎ 980 700 487 📍 D/Sun 📍 75



🍽 Tortilla y croquetas  
Omelette & Croquettes

★ Ubicación / Calidad precio  
Location / Quality-Price

📍 5 📍 10€ 📍 10€

### 24 Rest-Cafetería Brasilia

📍 Avda. Tres Cruces, 7  
☎ 695 423 936 📍 66



🍽 Patatas con pata  
Potatoes & Leg Stew

★ Trato, calidad y ubicación  
Quality, Service & Location

📍 10 📍 17€

### 26 Cafedelasartes

📍 Avda. Príncipe de Asturias, 9-bajo  
☎ 980 166 151 📍 74



🍽 Sándwich y hamburguesas  
Burger & Sandwich

★ Decoración / Calidad precio  
Decoration / Quality-Price

📍 10 📍 12€ 📍 9,90€

### 28 Casa Cipri

📍 C/ Juan II, 3  
☎ 980 515 871 📍 D/Sun 📍 35



🍽 Boletus, arroz a la zamorana,  
bacalao, lechazo y carpaccio  
Boletus, Zamoran Rice, Cod & Lamb

★ Trato familiar, calidad precio  
Family Style / Quality-Price

📍 290 📍 30€ 📍 14€

### 21 El Mesón del Zorro

📍 C/ Brahones, 4  
☎ 980 161 647 📍 L/Mon 📍 45



🍽 Cocido castellano (M, XyJ), carnes  
a la brasa y mollejas  
Castilian Cocido (Tue, Wed & Thu),  
Grilled Meats & Sweetbreads

★ Estilo rústico / Calidad  
Rustic Style / Quality

📍 30 📍 20€ 📍 10€

### 23 Buffet Bon Appetit

📍 Avda. Cardenal Cisneros, 56  
☎ 923 257 695 📍 75



🍽 Lasaña  
Lasagna

★ Trato familiar / Calidad precio  
Family Style / Best Value

📍 1 📍 5€ 📍 5€

### 25 Blumen. Platos combinados y bocadillos

📍 Cardenal Cisneros, 17  
☎ 980 524 264 📍 S/Sat 📍 40

🍽 Hamburguesas, chipirones y  
cachuelas  
Burgers, Cuttlefish & Gizzards

★ Trato, precio y reputación  
Treatment, Price & Reputation

📍 10 📍 8€ 📍 8€

### 27 Casa Barahona

📍 C/ Leopoldo Alas Clarín, 18  
☎ 980 526 606 📍 33



🍽 Descúbrela  
Discover it

★ Productos frescos de calidad  
Fresh Quality Products

📍 10 📍 10€ 📍 10€

### 29 Casa María

📍 C/ Regimiento de Toledo, 8-14  
☎ 980 701 384 📍 56



🍽 Carne a la brasa y bacalao  
Grilled Meats & Cod

★ Calidad precio inmejorable / Trato  
Best Value / Cosy & Treatment

📍 15 📍 25€ 📍 11€



## Restaurantes de Cocina Tradicional Traditional Cuisine Restaurants

### 30 Castromil

📍 Cardenal Cisneros, 2  
☎ 980 521 095 📍 S/Sat 📍 35



🍽 Ternera de Aliste, jamón asado,  
pulpo y arroz a la zamorana  
Alistean Veal, Roasted Ham,  
Octopus & Zamoran Style Rice

★ Trato familiar / Calidad precio  
Family Style / Quality-Price

📍 10 📍 16€ 📍 10€

### 32 Horno Las Viñas

📍 Donantes de Sangre, s/n  
☎ 980 557 155 📍 30



🍽 Callos, morro, ternera  
Tripes, Snout & Veal

★ Ambiente / Cocinado al momento  
Treatment / Cooked To Order

📍 10 📍 8,20€ 📍 11€

### 34 El Portón

📍 C/ Pablo Morillo, 4  
☎ 980 161 477 📍 42



🍽 Calamar de potera fresco y  
anchova en salazón  
Fresh Jig Caught Calamar &  
Anchovy in Salting

★ Producto de calidad / Profesionales  
Product-Quality / Professionals

📍 45 📍 20€ 📍 14€

### 36 Ribel "Casa Elías"

📍 Avda. Víctor Gallego, 25  
☎ 980 514 218 📍 100



🍽 Pulpo braseado y arroz con  
bogavante  
Grilled Octopus & Rice with Lobster

★ Profesionalidad de siempre /  
Decoración  
Professionalism & Touch / Décor

📍 58 📍 30€ 📍 12€

### 38 Restaurante Hotel AC Zamora -Hotel

📍 Avda. Príncipe de Asturias, 43  
☎ 980 557 940 📍 D/Sun 📍 50+120



### 31 La Fontana

📍 Jardines Eduardo Barrón, 1  
☎ 980 557 669 📍 40



🍽 Jeta y arroces  
Mug & Rice Dishes

★ Tapas exquisitas / Reputación  
Exquisite Tapas / Reputation

📍 30 📍 18€ 📍 11€

### 33 La Jamonería

📍 C/ Lope de Vega, 4  
☎ 980 031 857 📍 S/Sat 📍 52



🍽 Jamón  
Ham

★ Tostadas al momento / Parrillada  
Cooked To Order Toasts / BBQs

📍 20 📍 10€ 📍 10€

### 35 Riazor

📍 C/ Donantes de Sangre, s/n  
☎ 980 512 777 📍 D/Sun 📍 40



🍽 Bacalao, arroz a la zamorana  
Cod & Zamoran Rice

★ Trato / Buena cocina  
Treatment / Good Cooking

📍 10 📍 20€ 📍 9€

### 37 Riofrío

📍 Avda. Cardenal Cisneros, 58  
☎ 980 516 073 📍 65



🍽 Carnes y hamburguesas  
Meats & Burguers

★ Ubicación / Excelencia en Cafés  
Location / Excellence In Coffes

📍 10 📍 16€ 📍 9€

🍽 Taco de bacalao y las ensaladas  
Cube of Cod & Salads

★ Localización / Ambiente y trato  
Venue / Mood & Treatment

📍 20 📍 15€ 📍 15€



## Otros Restaurantes Other Restaurants

### 39 Comodín - De Autor Signature

📍 Avda. Tres Cruces, 14  
☎ 625 179 797 📍 33



🍴 Croquetas y las ensaladas  
Croquettes & Salads

★ Ambiente / Trato especial  
Mood / Special Treatment

📍 35 🍷 20€ 📦 13,50€

### 41 El Antojo - Tapas

📍 Juan II, 21  
☎ 615 668 338 📍 L/Mon 📍 65



🍴 Los arroces y los antojos  
Rice Dishes & Antojos

★ Trato familiar y doble ambiente:  
cocina de tapas y gourmet  
burger

Family Treatment, Two Styles:  
Tapas Bar & Gourmet Burger

📍 25 🍷 10€

### 43 Restaurante Hotel Ray Don Sancho - Hotel

📍 Avda. Galicia, s/n  
☎ 980 523 400 📍 600



### 40 La Flaca - Moderna Modern

📍 C/ Cervantes, 7  
☎ 980 515 642 📍 76



🍴 Carpaccio de bola ibérica  
Ball of Ibéricos Carpaccio

★ Trato / Elaboración en el acto  
Family Style / Cooked To Order

📍 35 🍷 13€ 📦 13€

### 42 Sancho 2 La Marina - Trad. & Mod.

📍 Pza. Marina Española, s/n  
☎ 980 526 054 📍 10+410



🍴 Pulpo a la mostaza antigua,  
mollejas y carnes  
Octopus in Old Fashion Mustard  
& Meats

★ Reputación gastronómica /  
Encanto de los 80  
Gastronomic Reputation / 80's  
Charm

📍 150 🍷 45€ 📦 11,95€

🍴 Arroz a la zamorana y lechazo  
Zamoran Style Rice & Suckling  
Lamb

★ Servicio, trato / Reputación  
Service, Treatment / Reputation

📍 150 🍷 20€ 📦 15€



## Reposterías Pastelerías Cake & Pastry Shops

### 1 Álvaro Artesanos

📍 Avda. de Víctor Gallego, 3  
☎ 980 513 014 📍 40



🍴 Pastas de té y tarta de chocolate  
Tea Cookies & Chocolate Cake

★ Calidad artesanal, localización  
y trato  
Artisanal Quality, Venue & Mood  
📍 2,40€

### 3 La Alhóndiga

📍 Avda. del Príncipe de Asturias, 3  
☎ 980 672 261 📍 30



🍴 La milhoja y las torrijas  
Mille-feuille & Torrijas

★ Artesana con productos de la  
tierra / Ubicación  
Artisanal with Local Products /  
Location

📍 2,50€

### 5 Tahona del Pan

📍 C/ Amargura, 6  
☎ 980 524 589 📍 54



### 2 Pastelería Gil

📍 Avda. de las Tres Cruces, 29  
☎ 980 522 574 📍 10



🍴 Regina, milhojas  
Regina & Mille-feuille

★ Trayectoria, ambiente familiar  
Reputation & Family Style  
Treatment

🌐 www.confiteriagil.es/tienda

### 4 Cafetería Bertiz

📍 Avda. del Príncipe de Asturias, 5  
☎ 980 540 464 📍 35



🍴 Pastel de nata, galletas caseras  
Loops & Choco Donuts

★ Enorme oferta / Servicio  
Vast Choice / Service

📍 1,60€



## Tiendas de Productos de la Tierra Local Products Shops

### 1 Chacinería Juan Carlos

📍 C/ Dr. Olivares, 5  
☎ 980 517 112 📍 120 📍 D/Sun

🍴 Chorizo artesano  
Artisan Chorizo

🌐 www.chacineriajuancarlos.com

### 3 Embutidos Ballesteros

📍 Avda. de las Tres Cruces, 35  
☎ 980 517 530 📍 30 📍 D/Sun

🍴 Ibéricos y quesos  
Ibericos & Cheese

🌐 www.ibelier.es

### 2 Teófilo Gómez

📍 Avda. de las Tres Cruces, 14  
☎ 980 522 537 📍 30 📍 D/Sun

🍴 Embutidos artesanos  
Artisan Cured Pork Products

🌐 www.teofilogomez.es

### 4 Melquiades Tres Cruces

📍 Avda. de las Tres Cruces, 7  
☎ 980 521 665 📍 25 📍 D/Sun



🍴 Chorizo zamorano  
Zamoran Chorizo

🌐 www.melquiadesrodriguez.com





Zona 3

## Duero-Valorio

Zamora natural y encantadora.  
Un placer sentarse a comer  
entre parques, aceñas y vistas  
que invitan a contemplar y  
a soñar.

Zone 3

## Duero-Valorio

Zamora natural and lovely.  
A pleasure to eat surrounded  
by parks, water mills and views  
that invite to contemplate  
and dream.



## Leyenda / Legend

Restaurantes  
/ Restaurants

Heladerías  
/ Ice Cream Shops

Reposterías Pastelerías  
/ Cake & Pastry Shops

Tiendas de Productos de la Tierra  
/ Local Products Shop

Churrerías y Chocolaterías  
/ Churros & Chocolate Cafes

Zona de tapas / Tapas Zone  
 Caravanas / Caravaning



## Simbología y datos / Symbology and information

### Características / Features



**Comida Vegetariana**  
Vegetarian Food



**Comida Vegana**  
Vegan Food



**Sin Gluten**  
Gluten Free



**Dispone de Accesibilidad**  
Accessibility



**Terraza de Temporada**  
Seasonal Terrace



**Zona Infantil**  
Children's Area

### Información adicional / Additional information



**Dirección**  
Location



**Teléfono**  
Telephone Number



**Tienes que Probar**  
Should Try



**Destaca por**  
Highlights



**Referencias en Bodega**  
Wine References



**Día de Cierre**  
Closing Day



**Plazas**  
Capacity



**Precio Mínimo Carta**  
Menu Min. Price



**Menú del Día**  
Daily Special Set



**Tienda Online**  
Online Shop



**Precio mínimo Café+Pastel/Otros**  
Min. Price Coffee  
+Cake/Others



**Salado**  
Salty



### Restaurantes de Cocina a la Brasa Roast Cuisine Restaurants

#### 1 Bodega Arrabal del Pozo

📍 Pozo de la Nieve, 1  
☎ 651 906 137 🕒 L/Mon 🧑 60



🍷 Jato y pincho arrabal  
Jato & Arrabal Skewer  
★ Pozo de nieve siglo XIV / Calidad  
XIV Century Snow Store / Quality  
👤 1 🍷 14€ 🍷 16€

#### 2 Mesón el Labrador <sup>Asador</sup> Roast

📍 C/ San Isidro, 1  
☎ 678 006 947 🕒 X/Wen 🧑 50



🍷 Carrilleras y careta a la brasa  
Cheek & Grilled Snout  
★ Mirador espectacular / Ambiente  
Impressive Viewpoint / Ambiente  
👤 10 🍷 12€

#### 3 El Panadero <sup>Merendero</sup> Outdoor Bar

📍 Bosque de Valorio, s/n  
☎ 665 338 542 🧑 250



🍷 Arroz, secretos y el chuletón  
Rice Dishes, Secrets & Steak  
★ Calidad precio / Reputación  
Quality-Price / Reputation  
👤 15 🍷 17€ 🍷 14,50€

#### 4 El Paso <sup>Merendero</sup> Outdoor Bar

📍 Bosque de Valorio, 1  
☎ 685 120 389 🧑 70



🍷 Paella de pescado & arroz  
Seafood Paella & Rice Dishes  
★ Paraje natural / Ambiente  
Natural Venue / Ambiente  
👤 12 🍷 17€ 🍷 10,50€

### 5 Ariza Asador -Para llevar Take Away

📍 Obispo Nieto, 1  
☎ 980 511 929 📍 70



🍷 Casquería, legumbres y asados  
Offal, Pulses & Roasts

★ Menús diarios / Reputación  
Daily Specials / Reputation

📍 5 🍷 5,50€ 📍 5,50€

### 6 Las Espadañas Merendero Outdoor Bar

📍 C/ Mediodía, 24  
☎ 692 955 889 📍 L/Mon 📍 50



🍷 Carnes de aliste y tapas  
Alistean Meats & Tapas

★ Situación / Leña de encina  
Quality Venue / Oak Wood

📍 5 🍷 10€

### 7 Los Tres Árboles Merendero Outdoor Bar

📍 Paseo Tres Árboles, s/n  
☎ 980 521 776 📍 150



🍷 Asados y platos tradicionales  
Roasts & Traditional Dishes

★ Entorno / Parque de niños  
Natural Venue / Playground

📍 15 🍷 16€ 📍 11€

## 🍷 Restaurantes de Cocina Tradicional Traditional Cuisine Restaurants

### 8 Los Pelambres Merendero Outdoor Bar

📍 Ctra. Carrascal, 1  
☎ 980 533 830 📍 170



🍷 Carrilleras y tortilla  
Cheeks & Spanish Omelette

★ Vistas y lugar / Cafés y cócteles  
Views & Venue / Coffees & Cocktails

📍 15 🍷 12€

### 9 El Merendero Merendero Outdoor Bar

📍 Ctra. La Aldehuela, 4  
☎ 622 114 626 📍 300



🍷 Asados, parrillada y ensaladas  
Roasts, BBQ & Salads

★ Genial entorno / Chill out para  
cócteles

📍 20 🍷 11€ 📍 10€

### 10 Casa Javi

📍 Entrepuentes, 2 bajo  
☎ 980 535 167 📍 M/Tue 📍 28



🍷 Bacalao con pisto y pulpo a la gallega  
Cod in Ratatouille & Galician Octopus

★ Acogedor y familiar / Ubicación  
Cosy & Familiar, Venue

📍 10 🍷 15€ 📍 8,50€

### 11 Liberten

📍 C/ Puerta Nueva, 2  
☎ 980 536 664 📍 L/Mon 📍 50



🍷 Carnes, pescados y mariscos  
Bull's Tail Stew, Meats & Seafood

★ Elaboración / Trato  
Elaboration / Cosy

📍 100 🍷 10€ 📍 10€

### 12 Bar Oviedo's

📍 Ignacio Gazapo, 6  
☎ 980 533 755 📍 36



🍷 Tortilla y garbanzos con setas  
Spanish Omelette & Chickpeas With Fungi

★ Trato, calidad / Ubicación  
Treatment, Quality / Venue

📍 45 🍷 12€

### 13 Puerta Nueva

📍 C/ Puerta Nueva, 30  
☎ 980 584 535 📍 76



🍷 Los figones y tortilla de patata  
Spanish Omelette & Figones

★ El sábado cocido  
Zamorán Cocido on Sunday

📍 10

### 14 Zumacal

📍 C/ Paternoster, 4  
☎ 980 535 885 📍 27



🍷 Molleja a la plancha y chipirones  
Griddled Gizzards & Cuttlefish

★ Las tapas / Ambiente y entorno  
Tapas / Mood & Setting

📍 20 🍷 7,70€ 📍 9€

### 15 Casa Aurelia-Hotel

📍 C/ el Río, 52, Villaralbo  
☎ 980 539 506 📍 70+150



🍷 Mollejas y las carnes  
Sweetbreads & Meats

★ Horno de leña / Trato familiar  
Wood Oven / Cosy Treatment

📍 20 🍷 18€ 📍 18€

### 16 La Pureza

📍 C/ Obispo Nieto, 22  
☎ 980 160 837 📍 35



🍷 Callos y mollejas  
Tripes & Sweetbreads

★ Variedad tapas / Calidad precio  
Tapas Range / Best Value

📍 20 🍷 5€ 📍 11€

## 🍷 Restaurantes de Cocina Tradicional y Vanguardista Traditional & Modern Cuisine Restaurants

### 17 Las Aceñas-Hotel

📍 Aceñas de Pinilla, s/n  
☎ 980 530 234 📍 100



🍷 Bacalao, carnes y asados  
Cod, Meats & Roasts

★ Ubicación genial / Cocina a  
la vista

📍 120 🍷 25€ 📍 11€

### 18 Puente de Piedra-Hotel

📍 Plaza Belén, 3  
☎ 980 533 267 📍 100



🍷 Pupo a la gallega, carnes  
de Aliste

★ Recinto espectacular /  
Calidad-precio

📍 30 🍷 20€ 📍 10€

### 19 La Vinícola-Hotel NH

📍 Pl. de la Horta, 1  
☎ 980 508 262 📍 220



🍷 Arroz y asados  
Rice Dishes & Roasts

★ Entorno único / Servicio  
Swell Setting, Treat / Service

📍 20 🍷 35€ 📍 16€







## Tiendas de Productos de la Tierra Local Products Shops

### 1 Embutidos Ballesteros

📍 Calle de Salamanca, 37  
☎ 980 535 248  
🍷 Chorizo zamorano e ibéricos  
Zamoran Chorizo & Ibéricos  
🌐 www.embutidosballesteros.es  
🕒 30 🌞 D/Sun



### 2 Melquiades

📍 Calle del Obispo Nieto, 3  
☎ 980 500 010  
🍷 Chorizo zamorano  
Zamoran Chorizo  
🌐 www.melquiadesrodriguez.com  
🕒 25 🌞 D/Sun



### 3 Julio Romero

📍 Calle de Salamanca, 33  
☎ 980 535 539 🌞 D/Sun  
🍷 Productos de la Tierra  
Local Products



## Eventos Relacionados Related Events

### Eventos

- Jornadas del Lechazo.  
*Marzo.*
- Feria Raíces.  
*Marzo.*
- Día de la Lenteja.  
*Marzo.*
- Concurso de Tapas y Coctelería.  
*Abril.*
- Feria del Ajo.  
*Junio.*
- Concurso Tapas con Queso  
Zamorano.  
*Septiembre.*
- Feria de Ecocultura.  
*Octubre.*
- Jornadas de Setas.  
*Noviembre.*
- Mercadillo Ecológico.  
*3er Sábado / Mes.*
- Suckling Lamb Festival.  
*March.*
- "Raíces" Fair.  
*March.*
- Lentil's Day.  
*March.*
- Tapas & Cocktails Competition.  
*April.*
- Garlic's Fair.  
*June.*
- Zamorano Cheese Tapas  
Competition.  
*September.*
- Ecocultura Fair.  
*October.*
- Mushrooms Fest.  
*November.*
- Organic Market  
*Every 3rd Saturday.*

### Events



## Productos de la Tierra Local Products

### Productos

- D.O. Vino de Toro.
- D.O. Vino de los Arribes.
- D.O. Tierra del Vino de Zamora.
- D.O. Queso Zamorano.
- D.O.P. Vino de los Valles de Benavente.
- M.G. Ternera de Aliste.
- I.G.P. Garbanzo de Fuentesauco.
- I.G.P. Lechazo de Castilla y León.
- M.G. Harina Tradicional Zamorana.
- M.G. Chorizo de Zamora.
- I.G.P. Pimiento de Fresno y Benavente.
- M.G. Setas de Castilla y León.
- I.G.P. Lenteja Pardina de Tierra de Campos.

### Products

- Toro Wine PDO.
- Los Arribes Wine PDO.
- Valles de Benavente Wine PDO.
- Tierra del Vino Wine PDO.
- Zamoran Cheese PDO.
- Alistean Veal TSG.
- Cheakpeas of Fuentesauco PGI.
- Sucking Lamb of Castilla y León PGI.
- Traditional Flour of Zamora TSG.
- Chorizo of Zamora TSG.
- Pepper of Fresno & Benavente PGI.
- Fungi of Castilla y León TSG.
- Pardin Lentils of Tierra de Campos PGI.

*Además de los Habones de Sanabria, el Aceite de Oliva de Fermoselle, los Ajos de Guareña, Toro y Tierra del Vino, las Castañas de Aliste y Sanabria y las razas autóctonas de Arribes, la Vaca y la Oveja Churra Sayaguesas y la Cabra de Las Mesetas.*

*Apart from Sanabria Habones, Fermoselle Olive Oil, Guareña, Toro & Tierra del Vino Garlic, Sanabria & Aliste Chestnuts and the local breeds, Sayaguesa Cow & Churra Sheep and Las Mesetas Goat.*

<http://alimentosdezamora.info>

**D.O.** Denominación de Origen  
**I.G.P.** Indicación Geográfica Protegida  
**M.G.** Marca de Garantía

**PDO** Protected Designation of Origin  
**PGI** Protected Geographical Indication  
**TSG** Traditional Specialities Guaranteed





Recetas Tradicionales  
Traditional Recipes

## Cañas Zamoranas

Dificultad: **fácil**  
Comensales: **4 personas**  
Tiempo: **1 hora**

### Ingredientes

- 1 vasito vino blanco.
- 1 vasito de aceite de oliva suave.
- 1 vasito de agua.
- Maicena c/s.
- Azúcar glass.
- Sal.
- Crema pastelera.

## Cañas Zamoranas

Difficulty: **Easy**  
Diners: **4 Servings**  
Time: **1 hour**

### Ingredients

- 1 Glass of white wine.
- 1 Glass of soft olive oil.
- 1 Glass of Water.
- Cornflour prn.
- Icing Sugar.
- Salt.
- Pastry Cream.



Recetas Tradicionales  
Traditional Recipes

## Elaboración

Batimos el vino, el aceite, el agua con un toque de sal. Poco a poco añadimos maicena tamizada **hasta tener una masa que se despeje sola** del recipiente. Reposar 1 hora. Después estirar la masa y cortar tiras para cubrir los moldes de caña. Dorarlas **en abundante aceite caliente**, espolvorear con azúcar y reservar. Rellenarlas con crema pastelera fría

## Preparation

We beat the wine, oil and water with a touch of salt. Little by little, add enough sifted cornstarch **until it has a mass that clears itself** from the container. Rest 1 hour. Then stretch the dough and cut strips to cover cannoli molds. Brown them **in plenty of hot oil**, sprinkle with sugar and set aside. Fill them with cold pastry cream.



Recetas Tradicionales  
Traditional Recipes

## Lechazo al horno

Dificultad: **fácil**  
Comensales: **4 personas**  
Tiempo: **1½ hora**

### Ingredientes

- 1/2 lechazo.
- 1 vaso de vino blanco .
- 4 dientes de ajo.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal.
- 150 ml agua.

## Roast Suckling Lamb

Dificultad: **Easy**  
Diners: **4 Servings**  
Time: **1½ hour**

### Ingredients

- 1/2 Suckling Lamb.
- 1 Glass of White Wine.
- 4 Garlic Cloves.
- Extra Virgin Olive Oil.
- 150 ml Water.
- Salt.



Recetas Tradicionales  
Traditional Recipes

## Elaboración

Limpiar y cortar el lechazo en dos. Hacerle algún corte y untarlo con unos ajos machacados. En una fuente para hornear, **con la piel hacia arriba**, verter por encima un chorro de aceite hirviendo, añadir un vaso de agua y asar a 180°, a los 15min bajar a 130° y asarlo durante ½ h. **Dar la vuelta** para que se dore todo y no se pegue, y con la piel hacia abajo **bañarlo en su propio jugo**, rociar con el vino y terminar de asar a 130° durante 25 min.

Servirlo trozeado, en su salsa, acompañado con unas patatas panaderas, ensalada y un **buen vino tinto**.

## Preparation

Clean and cut the lamb in two pieces. Make several soft cuts and marinate with crushed garlic. In a baking dish, **with the skin upwards**, pour over a stream of boiling oil, add a glass of water and roast at 180°, after 15min lower to 130° and roast it for ½h. **Turn over** to brown everything and to avoid sticking, and with the skin downwards, **bathe it in its own juice**, pour the wine and finish roasting at 130° for 25 min.

Serve it chopped, in its sauce, accompanied with some baked potatoes, salad and a **good red wine**.



*Recetas Tradicionales*  
*Traditional Recipes*

## Arroz a la zamorana

Dificultad: **baja**  
Comensales: **5 personas**  
Tiempo: **1½ hora**

### Ingredientes

- 1 cebolla.
- 1 nabo.
- 200 gr de chichas de cerdo.
- 1 oreja y un morro de cerdo.
- 100 gr de jamón.
- 6 cucharadas soperas de manteca o aceite.
- 500gr de arroz.
- Perejil.
- Orégano.
- Tomillo.
- Pimentón dulce de Villalpando.
- 3 dientes de ajo de Zamora.
- Tocino en lonchas finas.

## Zamoran Style Rice

Difficulty: **Easy**  
Diners: **5 Servings**  
Time: **1½ hour**

### Ingredients

- 1 Onion.
- 1 Turnip.
- 200gr Marinated Pork Meat.
- 1 Pig's ear & 1 Snout.
- 100gr Ham.
- 6 tbsp Oil or Lard.
- 500gr Rice.
- Parsley.
- Oregano.
- Thyme.
- Sweet Spanish Paprika.
- 3 Zamoran Garlic Cloves.
- Thin Slices of Bacon Fat.



*Recetas Tradicionales*  
*Traditional Recipes*

## Elaboración

Limpia y trocea la oreja y el morro. Derretir la manteca de cerdo para rehogar el nabo, la cebolla, el ajo, el perejil, el orégano y el tomillo. Añadir la oreja y el morro y **cubrir bien con agua** para cocerlos hasta que estén tiernos. Reservar el caldo para el arroz.

Rehogar el arroz con aceite, las chichas y el jamón, bajar el fuego, **añadir un poquito de pimentón** y remover. Después incorporamos todo el picadillo cocido anteriormente y el caldo, **quizás necesite añadir agua caliente**, cocinar a fuego vivo. Cuando vaya a estar en su punto, lo retiramos y lo cubrimos con las lonchas de tocino o panceta y lo horneamos **hasta que el tocino esté crujiente**.

## Preparation

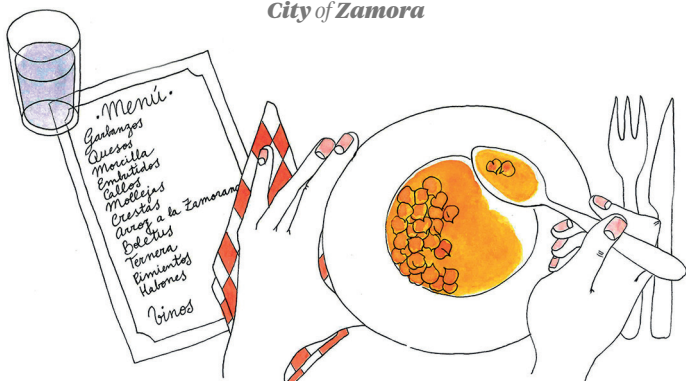
Clean and mince the ear and snout. Melt the lard to sauté turnip, onion, garlic, parsley, oregano and thyme. Then add the ear & snout and **cover generously with water** to cook until tender. Reserve the broth for the rice.

Sauté the rice with oil, the marinated pork meat and the ham. Then lower the heat to add **and mix a little paprika**. Continue incorporating all the minced mix already cooked and the broth, **you may need to add hot water**, and cook on a high flame. Just before it is ready, remove and cover it with the slices of bacon fat and bake it **until slices turn crispy**.



# Guía **Gastronómica** de la Ciudad de **Zamora**

**Gastronomic Guide of the  
City of Zamora**



**Lo mejor de la gastronomía  
zamorana en las tres zonas  
más emblemáticas**

*The best of Zamoran  
gastronomy in the three most  
emblematic areas*



**AYUNTAMIENTO  
DE ZAMORA**

turismo-zamora.com  
oficinaturismo@zamora.es  
+34 980 533 694

Relación de fotografías:

**Manuel Balles**

*Comensales, portada.*

**Estudio Mynt**

*Pinchos, pág. 6; bacalao, pág. 13; mollejas,  
pág. 25; cañas, págs. 34-35; lechazo, págs. 36-37;  
arroz a la zamorana, págs. 38-39.*

**José Luis Leal**

*Terrazas, pág. 11; tiberios, pág. 31.*

**José G. Ojínaga**

*Terrazas, pág. 4; centro urbano pág. 18; aceñas,  
pág. 28.*

Edición:

Acuarela

**Romina Domínguez**

Diseño y Maquetación

**Jesús A. Domingo**

Coordinación y textos

**Carlos Marcos Maillo**

Edita

**Ayto. de Zamora**

Imprime

**XXXX**

D.L. **12345-67890**