



*Guía **Gastronómica** de la **Ciudad** de **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. 33

Eventos Relacionados Related Events



Pág. 34

Productos de la Tierra Local Products



Pág. 35

Recetas Tradicionales Traditional Recipes



Zona 1

Casco Antiguo

Zona 1

Historic 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



Salados
Salty



Sol Repsol
Repsol Sun



Restaurantes de Cocina a la Brasa Roast Cuisine Restaurants

1

Casa Mariano Asador Roast

📍 Avda. Portugal, 28
☎ 980 534 487 🕒 M/Tue 🧑 162



🍷 Lechazo asado
Baked suckling lamb
★ Óptima elaboración / Cocina abierta
Best preparation / Open kitchen

🍷 40 🍷 40€ 🍷 16,50€

2

La Vega Mesón

📍 C/ La Vega, 18
☎ 665 005 740 🕒 L/Mon 🧑 34



🍷 Lechazo de arte y arroces
Special lamb and rice dishes
★ Ambiente especial / Celebraciones
Special feel / Parties and events
🍷 25 🍷 35€ 🍷 15€



Restaurantes de Cocina Casera Home Style Cuisine



3 El Padornelo II

📍 C/ Dr. Carracido, 5

☎ 980 162 572 🕒 D/Sun 🧑 35



🍲 Caldo gallego, carrilleras y bacalao
Galician broth, pork cheeks and cod

★ Calidad-precio / Trato familiar
Great value / Family style

👤 10 🍷 15€ 🍷 13€

4 El Jarama -Hotel

📍 Ctra. Villalpando, 14

☎ 980 513 227 🕒 X/Wed 🧑 68



🍲 Carrillera y lengua estofada
Braised cheeks and tongue

★ Calidad-precio / Ubicación
Great value / Location

👤 15 🍷 17€ 🍷 15€

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.

5 La Casa de los Pinchitos

📍 C/ Alfonso de Castro, 1

☎ 655 870 934 🕒 X/Wed 🧑 45



🍲 Pinchos morunos y caracoles
Moorish skewers and snails

★ Cocina a la vista / Gran comedor
Open kitchen / Spacious room

👤 30 🍷 8€ 🍷 10€

6 El Rincón de Nandi

📍 C/ Aire, 5

☎ 633 199 163 🕒 L/Mon 🧑 54



🍲 Manitas de cerdo y habones con morro
Braised pig's trotters and beans with snout

★ Variedad y calidad / Trato
Variety and quality / Service

👤 20 🍷 26€ 🍷 16,50€

7 Los Tilos

📍 Plaza Arias Gonzalo, s/n

☎ 980 530 624 🧑 38



🍲 Brocheta de mollejas
Sweetbread skewers

★ Ubicación y trato
Location and service

👤 15 🍷 30€ 🍷 20€



Restaurantes de Cocina Internacional International Cuisine Restaurants

8 Central Buffet -Buffet 🇨🇳

📍 Plaza Mayor, 5

☎ 980 167 977 🧑 130



🍲 Arroz a la zamorana y pato asado
Zamoran-style rice and roast duck

★ Wok buffet / Calidad-precio
Wok buffet / Great value

👤 10 🍷 15€ 🍷 12€

9 Sibuya Urban Sushi 🇯🇵

📍 Plaza Santiago, 3

☎ 980 070 250 🧑 66



🍲 Combos de sushi y flameados
Sushi and flamed combos

★ Producto excelente / Trato
Excellent product / Service

👤 20 🍷 30€

10 Pinocchio 🇮🇹

📍 C/ Benavente, 2

☎ 980 535 103 🕒 L-M /Mon-Tue



🍲 Pizza César, rollo de pollo y berenjenas
Caesar pizza, chicken roll, and aubergines

★ Ambiente y trato / Producto fresco
Feel and service / Fresh product

👤 15 🍷 20€

11 Basilico & Pomodoro 🇮🇹

📍 Ronda San Torcuato, 7

☎ 683 322 079 🕒 L-M /Mon-Tue



🍲 Provolone y pizza Caprichosa
Provolone cheese and Capricciosa pizza

★ Elaboración artesanal
Artisanal preparation

👤 20 🍷 25€



Restaurantes de Cocina Tradicional Traditional Cuisine Restaurants

12 La Baraka

📍 C/ Sotelo, 1

☎ 980 530 997 🕒 L/Mon 🧑 20



🍲 Solomillo al vino, bacalao y lechazo
Cod and on wine cooked meats

★ Frescura, calidad y elaboración
Freshness, quality and preparation

👤 70 🍷 45€ 🍷 19€

13 El Horno

📍 C/ Renova, 11

☎ 980 517 987 🕒 X/Wed 🧑 50



🍲 Bacalao, pulpo guisado y torreznos
Torreznos, cod and octopus' Stew

★ Variedad de tapas / Reputación
Variety of tapas / Reputation

👤 15 🍷 24€ 🍷 16,50€

14 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 and variety / Location

👤 10 🍷 25€ 🍷 18€

15 Dolfos Cafetería Rest. Cafe Restaurant

📍 C/ Santa Clara, 26

☎ 980 031 511 🕒 D/Sun 🧑 52



🍲 Arroz a la zamorana y sopa castellana
Zamoran style rice and castilian soup

★ Trato / Ubicación
Friendly service / Location

👤 20 🍷 12€

16 LaSal

📍 C/ Los Herreros 29

☎ 980 984 669 🕒 L-D /Mon-Sun



🍲 Verduras de temporada y carnes locales
Seasonal vegg and local meats

★ Calidad en el producto. Sencillo, no simple.
Quality product, simple but not basic

👤 300 🍷 60€ 🍷 30€





Restaurantes de Cocina Tradicional Traditional Cuisine Restaurants



Restaurantes de Cocina Tradicional y Creativa Traditional & Creative Cuisine Restaurants

17 La Rúa

📍 C/ Rúa de los Francos, 21
☎ 652 492 015 🍷 X/Wed 🍷 80



🍷 Arroz con cañas zamoranas
Rice dishes and cañas zamoranas
★ Cazuela de barro y horno /
Reputación
Earthenware and oven /
Reputation
♾ 20 🍷 30€ 🍷 19€

19 Azemur

📍 C/ Pelayo, 12
☎ 980 049 716 🍷 L-D/Mon-Sun 🍷 36



🍷 Hamburguesa artesanal y
de buey
Artisan burgers and premium
beef burger
★ Calidad y variedad producto
Quality and product variety
♾ 10 🍷 10€

21 Capitol

📍 Plaza de Santa Eulalia, 12
☎ 980 534 306 🍷 60



18 La Herrería

📍 C/ Los Herreros, 1
☎ 695 033 417 🍷 M/Tue 🍷 30



🍷 Arroz a la zamorana y bacalao
con pisto
Zamora-style rice and cod with
ratatouille
★ Ambiente y ubicación
Atmosphere and location
♾ 40 🍷 10€ 🍷 15€

20 Cuadros

📍 Pasaje Santa Clara, 14
☎ 980 049 716 🍷 L/Mon 🍷 77



🍷 Mollejas, atún y guisos
Sweetbreads, tuna and stews
★ Trato y producto fresco
Service and fresh ingredients
♾ 15 🍷 30€

🍷 Mollejas y Boletus con cordero lechal
Gizzards and Boletus with suckling lamb
★ Trato y producto fresco
Service and fresh ingredients
♾ 70 🍷 35€



Restaurantes de Cocina Tradicional y Creativa Traditional & Creative Cuisine Restaurants

22 El Maestro - Mesón

📍 C/ Puebla de San Torcuato, 1
☎ 980 536 011 🍷 M/Tue 🍷 32



🍷 Tapas al momento
Cooked to order tapas
★ Cocina elaborada / Gran variedad
Sophisticated cuisine / Variety
♾ 40 🍷 45€ 🍷 18€

24 Los Caprichos de Meneses

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



🍷 Los bacalaos y el foie
Cod Dishes and foie
★ Cava para catas / Trato esmerado
Wine testing cellar / Neat service
♾ 300 🍷 40€ 🍷 18€

23 Ágape Restaurante

📍 Plazuela de San Miguel, 3
☎ 678 017 326 🍷 L/Mon 🍷 80



🍷 Carnes de Aliste y raviolis de setas
Alistean meats and boletus raviolis
★ Cocina elaborada / Ambiente
Sophisticated cuisine / Cosy
♾ 30 🍷 20€ 🍷 16,90€

25 Metro Zamora

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



🍷 Calamar en salsa cítricos y foie,
Calamar in citrus fruit sauce and foie
★ Decoración / Calidad-precio
Deco / Great value
♾ 30 🍷 20€ 🍷 17€

26 La Farándula - Hotel

📍 C/ Alfonso de Castro, 7
☎ 980 509 104 🍷 D/Sun 🍷 49



🍷 Cordero asado y milhojas de
calabacín
Roasted lamb and Courgette
millefeuille
★ Trato / Estilo moderno
Cosy / Modern style
♾ 15 🍷 40€ 🍷 16,50€

28 El Jardín

📍 Plaza del Maestro, 8
☎ 695 367 960 🍷 X/Wed 🍷 40



🍷 Arroz, habones,
garbanzos y boletus
Rice, large beans, chickpeas and
boletus
★ Frescura / Calidad / Elaboración
Freshness / Quality / Preparation
♾ 15 🍷 20€ 🍷 15€

27 Restaurante Cuzeo

📍 Rua de los Francos, 6
☎ 620 516 857 🍷 L-M/Mon-Tue 🍷 30



🍷 Guisos, escabeches y caza
Stews, pickles and game
★ Calidad del Producto /
Profesionalidad
Product Quality / Professionalism
♾ 300 🍷 50€



Otros Restaurantes Other Restaurants

29 El Colmado - Elaborada Sophisticated

📍 C/ La Reina, 3
☎ 980 530 691 🍷 52



🍷 Embutidos quesos y tostas
Sausages, cheese and toasts
★ Trato cercano y tradicional
Friendly and traditional feel
♾ 70 🍷 24€ 🍷 16,50€

30 La Mafía - Italo-Med. Italo-Med

📍 Plaza Maestro Haedo, 10
☎ 980 650 747 🍷 L-M/Mon-Tue 🍷 86



🍷 Risotos, pizzas y costilla asada
Risottos, pizzas and roasted ribs
★ Calidad-Precio / Ubicación
Great value / Location
♾ 15 🍷 26€ 🍷 18€

31 O Jantar Da Noite - Taberna Tavern

📍 Plaza Santa Eulalia, 3
☎ 652 944 170 🍷 L-M/Mon-Tue 🍷 26



🍷 Cachopo de aliste con cecina
Cachopo from Aliste with Cecina
★ Producto proximidad / Calidad
Local Product / Quality
♾ 25 🍷 25€ 🍷 20€

32 Cava Reina - Cocina Autor Chef's Cuisine

📍 C/ La Reina, 3
☎ 675978245 🍷 M/Tue 🍷 44



🍷 Menú degustación y escabeches
Chef's tasting menu and pickled dishes
★ Decoración y trato exquisito
Exquisite style and perfect service
♾ 200 🍷 50€





1 Aperos y Viandas

📍 Rúa de los Notarios, 2
☎ 980 536 377 🕒 **L/Mon** 📦 **80**



🛒 Artesanía y gastronomía
Crafts and gastronomy

🛒 Artesanía
Crafts

3 Entre Vinos Gourmet

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



🛒 Todo en gastronomía
All about gastronomy

🛒 Vinos
Wines

5 La Casa del Bacalao

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



🛒 Legumbres, bacalao, vinos y
conservas
Pulses, cod, wines and tinned

🛒 Bacalao y dulces de calidad
Cod and quality sweets

**7 Mercado Municipal
de Abastos**

📍 C/ Santiago Alba Bonifaz, s/n
🕒 **D/Sun**



🛒 Mercado de la ciudad
City market

🛒 Productos de calidad / Edificio
Quality products / Historic
building

2 La Buena Jera

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



🛒 Gastronomía y vinos
Gastronomy and wines

🛒 Productos típicos y Artesanos
Typical and artisan products

4 La Abacería

📍 C/ Ramos Carrión, 9
☎ 980 532 739 📦 **100**



🛒 Vino y queso
Cheese and wines

🛒 Vino de Toro y queso de cabra
Toro wines and goat cheese

6 La Tienda de Asun

📍 C/ Aire, 5
☎ 980 535 301 📦 **30**



🛒 Quesos, mieles, dulces,
embutidos y vinos
Cheese, honeys, sweets and
wines

🛒 Productos artesanos
Artisanal products

8 Díaz

📍 Plaza Maestro Haedo, 11
☎ 645 622 522 🕒 **D/Sun** 📦 **10**



🛒 Embutidos, jamones y
productos locales
Hams, sausages and local
products

🛒 Chorizo y taco de jamón
Chorizo and ham blocks

**9 Bacalaos
Zamora**

📍 C/ Traviesa, 1
☎ 980 533 214 🕒 **D/Sun** 📦 **75**



🛒 Bacalao, legumbres y vino de
la tierra
Cod, legumes and wine from
our region..

🛒 Vino de Toro y bacalao
Toro wine and cod

**11 Supermercados
Cancelo**

📍 C/ San Pablo, 8
☎ 622 406 712



🛒 Productos gourmet
Gourmet products

🛒 Quesos y vinos zamoranos
Zamoran cheeses and wines

**10 Cárnicas
El Riego**

📍 C/ Riego, 17
☎ 980 53 28 06 🕒 **D/Sun**



🛒 Carne seleccionada con
garantía
Selected meats with a
quality seal

🛒 Calidad y atención
impeccable
Quality and impeccable
service

**12 Supermercados
Cancelo**

📍 Plaza de los Ciento, 4
☎ 622 724 175



🛒 Productos gourmet
Gourmet products

🛒 Quesos y vinos zamoranos
Zamoran cheeses and wines



Reposterías Pastelerías Cake & Pastry Shops



1 Pastelería Torrehermosa

📍 C/ San Torcuato, 45

☎ 980 534 879

▲110



🍰 Palmeras de mantequilla y brioche con crema tostada
Butter palms and brioche with toasted cream

★ Ingredientes de primera / Emblemático
Best Ingredients / Flagship venue

💰 3,50€

3 Café Teatro

📍 C/ Ramos Carrión, 16

☎ 636 155 268

▲20



🍰 Aceitadas y cañas zamoranas
Aceitadas and cañas zamoranas

★ Café y desayunos / Ambiente
Coffe and breakfasts / Ambience

💰 3,50€

5 La Tahona de la Rúa

📍 Rua de los Notarios, 4

☎ 980 046 297

▲40



🍰 Aceitadas, rebojos y cañas
Aceitadas, rebojos and cañas

★ Precioso Local / Calidad productos
Beautiful premises / Quality products

💰 4€

7 Panadería María Victoria

📍 C/ Renova, 6

☎ 691 292 306



🍰 Aceitadas, rebojo, magdalenas y pastas

Aceitadas, rebojo madeleine, and pastries

★ Elaboración casera de calidad
Quality homemade production

9 Panadería Mil Delicias

📍 Plaza de Fernández Duro, 3

☎ 980 169 031



🍰 Pan artesanal
Artisanal bread

★ Frescura, calidad y autenticidad
Freshness, quality and authenticity

2 Pastelería Barquero

📍 C/ Feria, 6

☎ 980 533 054



🍰 Cañas zamoranas, bombones
Cañas zamoranas and chocolates

★ Calidad y elaboración profesional
Quality and professionalism

💰 4€

4 Pan el Viso

📍 Ronda de San Torcuato, 13

☎ 980 533 751

▲25



🍰 Rebojos, tejas y aceitadas
Rebojos, tejas and aceitadas

★ Trato / Calidad del Producto
Service / Product quality

💰 3,10€

6 El Esquiador

📍 Avda. de Portugal, 22

☎ 980 049 763



🍰 "Caprichos de Reina"
"Queen's delights"

★ Reputación / Calidad del Producto
Reputation / Product quality

8 La Golosa

📍 C/ Flores de San Pablo, (Esq)

☎ 980 048 891

▲60



🍰 Tarta de pistacho y café
Pistachio cake and coffee

★ Local moderno / Trato agradable
Modern premises / Friendly service

💰 4€

10 Los Dulces de MaMa

📍 C/ Pelayo, 1

☎ 672 348 717

▲10



🍰 Cookies, rolls y tartas de queso
Cookies, rolls, and cheese cakes

★ Deliciosas cookies de sabores
Delicious cookies in different flavors

💰 2,70€

Reposterías Pastelerías Cake & Pastry Shops

11 Panadería Trigal

📍 Plaza de Sagasta, 2

☎ 980 512 340



🍰 Cañas zamoranas y bombones
Cañas zamoranas and chocolates

★ Calidad y elaboración profesional
Quality and professional preparation

💰 4€

12 Migas de Oro

📍 C/ Cortinas de San Miguel, 2

☎ 633 742 515



🍰 Pan artesano y Mojicones
Artisanal breads and Mojicones

★ Preparación y servicio
Preparation and service

Heladerías Ice-Cream Shops

1 Helados La Valenciana

📍 Avda. Portugal, 2

☎ 980 119 880



🍰 Artesanal y granizado natural
Artisanal and natural granizado

★ Desde 1947 / Vanguardia con raíces
Since 1947 / Rooted vanguardism

2 Valenciana Shock

📍 C/ Renova, 15

☎ 980 532 844

▲32



🍰 Helados poco convencionales
Unconventional icecream

★ Mezcla de amor y rebeldía / Innovación
Love and rebellion mix / Innovation

3 San Juan Heladería

📍 C/Ramos Carrión, 1

☎ 615981741



🍰 "Capuccino San Juan"
"Capuccino San Juan"

★ Carta de té, batidos, smoothies y frappes
Tea selection, shakes, smoothies and frappes

Churrerías y Chocolaterías Churros & Chocolate Cafe

1 Malú

📍 Plaza Mercado, 20

☎ 980 533 467

▲50



🍰 Churros
Churros

★ Tradicional / Local amplio
Traditional / Spacious premises

💰 3€

2 Lorenzo

📍 Plaza Mercado, 2

☎ 980 535 998

▲50



🍰 Chocolate con churros y porras
Hot chocolate and churros

★ Profesionales / La más antigua
Professionals / Oldest in town

💰 3€





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

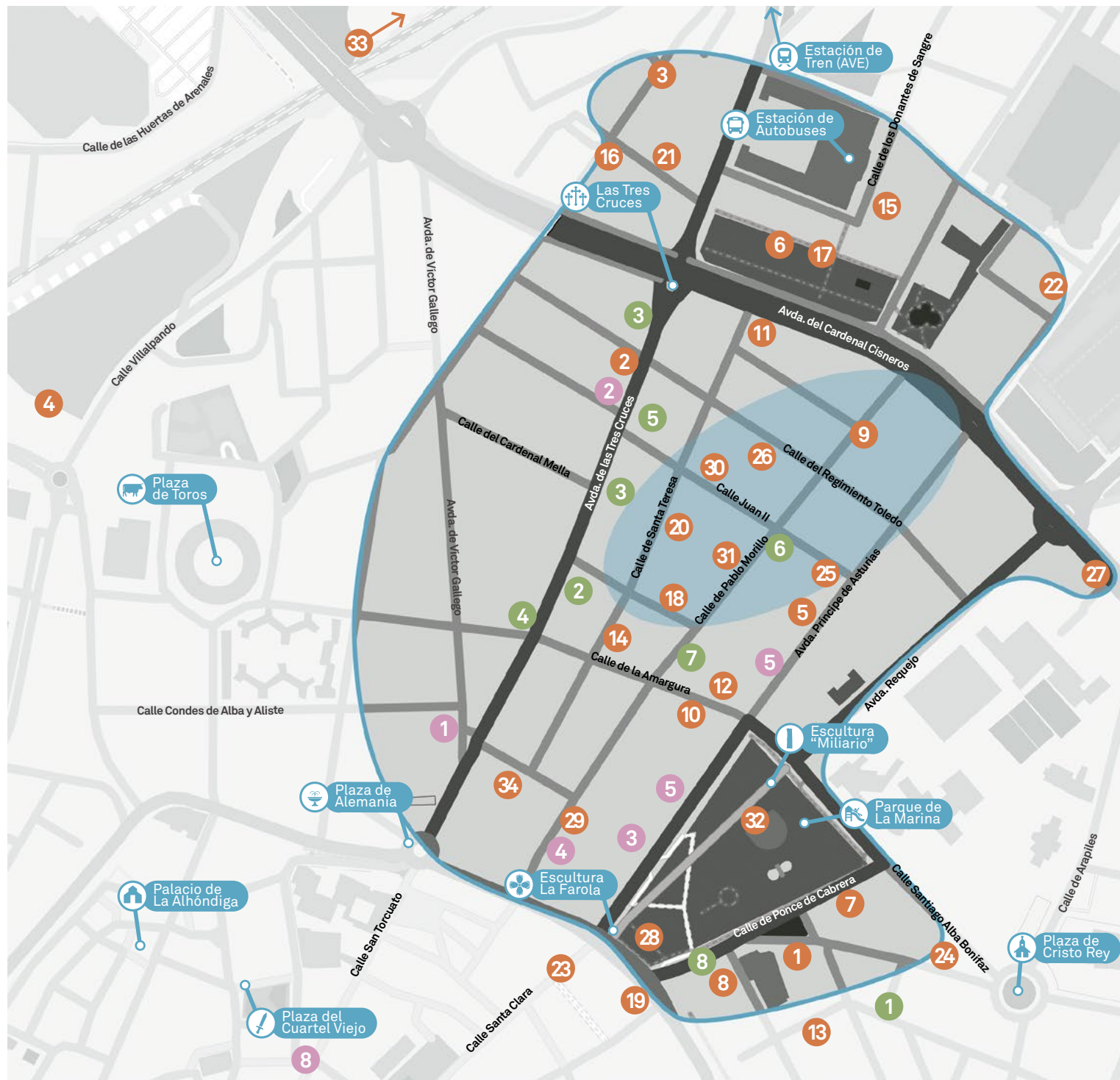
Historic Area

"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 Tienda de Productos de la Tierra / Products From the Land |
| 1 Heladerías / Ice Cream Shops | 1 Churrerías y Chocolaterías / Churros & Chocolate Cafés |
| 1 Reposterías Pastelerías / Cake & Pastry Shops | 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.

Zone 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

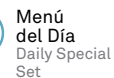
1 Tienda de Productos de la Tierra
/ Products From the Land

1 Churrerías y Chocolaterías
/ Churros & Chocolate Cafes

Zona de tapas / Tapas Area



Información adicional / Additional information



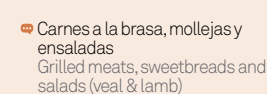
📍 Avda. Tres Cruces, 29
☎ 980 512 246 👤 49



Chuletillas, foie y mollejas
Chops, foie and sweetbreads

★ Producto exquisito / Reputación
Exquisite product / Reputation

🍷 80 🍷 50€



★ Calidad, servicio / Cocina a la vista
Quality, service / Open kitchen

🍷 50 🍷 28€



Restaurantes de Comida Rápida Fast Food Restaurants



Restaurantes de Cocina Internacional International Cuisine Restaurants

4 Burguer TBO -Burger

📍 C/ Villalpando, 11
☎ 980 670 434 🧑 58



🍽 Rolling de pollo crujiente
Crispy chicken roll

★ Trato y calidad del servicio
Service and hospitality excellence

🍷 2 🍷 10€

6 Burger King -Burger

📍 Avda. Cardenal Cisneros, 56
☎ 682 444 493 🧑 124



🍽 Whopper
Whopper

★ Hamburguesas / Sabor
Burgers / Flavour
🍷 4€ 🍷 10,65€

8 Kalua -Burger

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



🍽 Plato combinado
Combination Platters

★ Trayectoria / Calidad-precio
Reputation / Quality-Price

🍷 8 🍷 12€

10 Domino's Pizza -Pizza

📍 C/ Amargura, 1
☎ 980 750 491 🧑 80



🍽 Pecado carnal
Sin of the flesh

★ Oferta come y bebe sin límite
All you can eat and drink offer

🍷 8€ 🍷 17€

12 Telepizza -Pizza

📍 C/ Amargura, 8
☎ 980 514 400 🧑 46



5 Pizzeria La Competencia -Pizza

📍 Avda. Príncipe de Asturias, 9
☎ 980 543 167 🧑 91



🍽 Pizza Leonesa y Provolone al
horno
Leonese pizza and baked
provolone

★ Amb. familiar / Masa fina y cruj.
Family atmosphere / Thin and
crispy dough.

🍷 10 🍷 15,90€ 🍷 13,50€

7 Euro-Grill -Burger

📍 C/ Ponce de Cabrera, 2
☎ 980 515 682 🧑 109



🍽 Pollo asado y hamburguesas
Roast chicken and burgers

★ Calidad-precio / Desde 1984
Great value / Since 1984

🍷 5 🍷 10€ 🍷 12€

9 Pizzeria La Artesanal -Pizza

📍 C/ Pablo Morillo, 32
☎ 605 490 048 🍷 M/Tue 🧑 48



🍽 La Especial Noa y Ensalada
Marinera
The Noa Special and Seafood
Salad

★ Artesanal y natural / Calidad-precio
Artisan and natural / Great value

🍷 8 🍷 15€

11 PizzBit -Pizza

📍 C/ Santa Teresa, 30
☎ 980 160 215 🧑 4



🍽 La Pizzbit
Pizzbit

★ A domicilio / Artesanal y fresca
Home delivery / Fresh and handcrafted

🍷 20€ 🍷 12,95€

🍽 Pizza Barbacoa
BBQ Pizza

★ Masa / Calidad-precio
Dough / Great value
🍷 9€ 🍷 9€

13 Rte. Asiático Jardín Oriental

📍 C/ Toro, 5
☎ 980 168 888 🧑 110



🍽 Sushi
Sushi

★ Buffet / Decoración
Buffet / Decoration

🍷 25 🍷 19€ 🍷 9€

15 Riazor

📍 C/ Donantes de Sangre, s/n
☎ 641 823 559 🍷 D/Sun 🧑 60



🍽 Lomo saltado y Ceviche
Lomo saltado y Ceviche

★ Trato / Buena cocina
Service / Good cooking

🍷 10 🍷 17€ 🍷 14€

17 Carbón y Ramas Secas

📍 Avda. Cardenal Cisneros, 56
☎ 980 033 472 🍷 L/Mon 🧑 75



🍽 Durum vegetal y deliciosas
croquetas
Vegetarian durum and delicious
croquettes

★ Trato familiar / Calidad-precio
Family Style / Great value

🍷 10€ 🍷 8€

19 King Delhi

📍 Avda Portugal, 14
☎ 600 779 857 🍷 L-M /Mon-Tue 🧑 72



14 Rte. Chino Shanghai

📍 C/ Santa Teresa, 12
☎ 980 520 133 🧑 75



🍽 Arroz cinco sabores
Five-flavour rice

★ Trayectoria / Todo fresco
Reputation / All fresh

🍷 20 🍷 18€ 🍷 10€

16 Antojitos Onix

📍 Plaza Fernando III, 6
☎ 681 931 568 🍷 L/Mon 🧑 58



🍽 B. Paísa y Hamburguesa Bichota
B. Paísa and Bichota Burger

★ Cocina al momento / Amb. familiar
Freshly made and family atmosphere

🍷 5 🍷 16€ 🍷 13€

18 Portillo De La Traición

📍 C/ Cervantes, 5
☎ 980 030 264 🍷 L/Mon 🧑 44



🍽 La Gilda del Portillo y costillas
The Portillo's Gilda and ribs

★ Cocina zamorana con técnicas
asiáticas
Zamora cuisine with asian
techniques

🍷 30 🍷 28€ 🍷 17,50€





Restaurantes de Cocina Tradicional Traditional Cuisine Restaurants



(20) Gofers - Autoservicio
Self-Service
C/ Santa Teresa, 20
980 513 932 **78**



Bacalao a la antigua y croquetas
Old fashioned cod and croquettes

★ Calidad-precio / Trato familiar
Great value / Family style

8 15,50€ 12,50€

(22) Cafetería-Rest. Acero
Avda. Príncipe de Asturias, 47
980 700 487 **D/Sun 75**



Tortilla y croquetas
Omelette and croquettes

★ Ubicación / Calidad-precio
Location / Great value

5 15€ 12€

(24) Casa Barahona
C/ Leopoldo Alas Clarín, 18
980 526 606 **33**



Descúbrelo
Discover it

★ Productos frescos y de calidad / Trato familiar
Fresh, high-quality products / Family style

10 30€ 15€

(26) Casa María
C/ Regimiento de Toledo, 8-14
980 701 384 **D/Sun 56**



(21) El Mesón del Zorro
C/ Brañones, 4
980 161 647 **L/Mon 35**



Cocido castellano (M, XyJ), carnes a la brasa y mollejas
Castilian cocido (Tue, Wed & Thu), Grilled meats and gizzards

★ Estilo rústico / Calidad
Rustic style / Quality

50 40€ 30€

(23) Chaston
C/ Santa Clara, 27
980 530 544 **D/Sun 22**



Garbanzos con Boletus
Chickpeas with Boletus

★ Reputación / Trato familiar
Feel / Special service

10 16,50€ 16,50€

(25) 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, suckling lamb, and carpaccio

★ Trato familiar / Calidad-precio
Family style / Great value

290 40€ 19€

Carne a la brasa y bacalao
Grilled meats and cod

★ Calidad-precio / Atención
Great value / Service

15 45€ 15€



Restaurantes de Cocina Tradicional Traditional Cuisine Restaurants

(27) Capitol Rice - Arrocería
Rice restaurant
C/ Cardenal Cisneros, 2
980 521 095 **L/Mon 66**



Arroz de carrillera con boletus
Rice with braised beef cheek and boletus

★ Trato familiar / Calidad-precio
Family style / Great value

10 22€ 20€

(29) El Portón
C/ Pablo Morillo, 4
980 161 477 **L/Mon 42**



Mollejas de lechal y ternera de Aliste
Suckling lamb sweetbreads and Aliste veal

★ Cocina con producto local
Local produce cooking

45 25€

(28) La Fontana
Jardines Eduardo Barrón, 1
980 557 669 **40**



Jeta de cerdo y arroces
Mug pork and rice dishes

★ Tapas exquisitas / Reputación
Exquisite Tapas / Reputation

30 30€ 16€

(30) El Antojo
C/ Juan II, 21
980 040 014 **L/Mon 50**



Arroces y hamburguesas gourmet
Rice dishes and gourmet burger

★ Para llevar / Calidad-precio
Takeaway / Great value

25 20€ 15,00€



Restaurantes de Cocina Tradicional y Creativa Traditional & Creative Cuisine Restaurants

(31) La Flaca
C/ Pablo Morillo, 29
980 515 642 **M/Tue 146**



Carpaccio de bola ibérica
Iberian beef round carpaccio

★ Trato familiar / Elaboración en el acto
Family style / Cooked to order

35 25€

(33) Hotel Rey Don Sancho - Hotel
Avda. Galicia, s/n
980 039 039 **600**



Arroz a la zamorana y lechazo
Zamoran style rice and suckling lamb

★ Servicio / Reputación
Service / Reputation

150 25€ 16€

(32) La Marina Sancho 2
Plaza Marina Española, s/n
980 526 054 **10+410**



Pulpo mostaza, mollejas y carnes
Mustard octopus, sweetbreads and meats

★ Reputación gastron. / Encanto 80s
Gastronomic rep. / 80s Charm

150 55€ 19,90€

(34) Clavo y Canela
C/ Lope de Vega, 4
980 014 020 **X/Wen 55**



Arroces y pulpo a la brasa
Rice dishes and chargrilled octopus

★ Excelente calidad y trato
Excellent quality and service

20 25€ 16€



Tiendas de Productos de la Tierra Local Products Shops



1 Chacinería Juan Carlos

📍 C/ Dr. Olivares, 5
☎ 980 517 112 🕒 D/Sun 📍 120
🍷 Chorizo artesano
Artisan chorizo
🌐 www.chacineriajuancarlos.com

3 Embutidos Ballesteros

📍 Avda. Tres Cruces, 35
☎ 980 517 530 🕒 D/Sun 📍 30
🍷 Ibéricos y quesos
Iberics and cheese
🌐 www.ibelier.es

5 Carnicería Pedro Torio

📍 Avda. Tres Cruces, 30
☎ 980 533 253 🕒 D/Sun 📍 15
🍷 Lechazo castellano y carne de
ternera
Castilian lamb and beef

7 Chacinería Marcelino

📍 C/ Pablo Morillo, 19
☎ 980 525 013 🕒 D/Sun
🍷 Embutidos de calidad
Quality cured meats

2 Carnicería Teófilo Gómez

📍 Avda. Tres Cruces, 14
☎ 980 522 537 🕒 D/Sun 📍 30
🍷 Embutidos artesanos
Artisan cured pork products
🌐 www.teofilogomez.es

4 Melquiades Tres Cruces

📍 Avda. Tres Cruces, 7
☎ 980 521 665 🕒 D/Sun 📍 25
🍷 Chorizo zamorano
Zamoran Chorizo
🌐 www.melquiadesrodriguez.com

6 Carnicería Carmen Zamora

📍 C/ Pablo Morillo, 37
☎ 681 911 023 🕒 D/Sun
🍷 Elaborados, carnes y embutidos
Cured and marinated meats
🌐 www.carniceriacarmenzamora.com

8 Moralejo Meat & Taste

📍 Avda. Leopoldo Alas Clarín, 2
☎ 980 514 756 🕒 D/Sun
🍷 Carnicería, quesos, vinos y
productos sin gluten
Gourmet selec. and gluten free



Reposterías Pastelerías Cake & Pastry Shops

1 Álvaro Artesanos

📍 Avda. Víctor Gallego, 3
☎ 980 513 014 📍 40
🍷 Pastas de té y tarta de chocolate
Tea cookies and chocolate cake
★ Calidad artesanal /
localización y trato
Artisanal quality / location and
service
💰 3,30€

3 La Alhóndiga

📍 Avda. Príncipe de Asturias, 3
☎ 980 672 261 📍 30
🍷 Milhojas y Torrijas
Mille-feuille and Torrijas
★ Artesana con productos de la
tierra / Ubicación
Artisanal with local products /
Location
💰 2,50€

5 Atelier Bistrot

📍 Avda. Príncipe de Asturias, 7
☎ 634459061 📍 93
🍷 Croissant de Almendras
Almond Croissant
★ Producto selecto, elaboración
artesana
Quality product, artisan
elaboration
💰 3,30€

2 Pastelería Gil

📍 Avda. Tres Cruces, 29
☎ 980 522 574 📍 10
🍷 Regina y Milhojas
Regina and Mille-feuille
★ Trayectoria / Ambiente familiar
Reputation / Family style
🌐 www.confiteriagil.es/tienda

4 Bendita Dulzura

📍 C/ Pablo Morillo, 2
☎ 679 367 362 📍 24
🍷 Cookies
Cookies
★ Especializados en Cookies
Experts in cookies
💰 3,20€

6 Heladería La Farola II

📍 C/ San Torcuato, 8
☎ 980 702 335 📍 42
🍷 Nuestros cafés especiales
Our special coffees
★ Ubicación, trato y producto
Location, service, and product
💰 2,20€





Zona 3

Duero-Valerio

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

Zone 3

Duero-Valerio

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



Leyenda / Legend

 1 **Restaurantes**
/ Restaurants

 1 **Heladerías**
/ Ice Cream Shops

 1 **Reposterías Pastelerías**
/ Cake & Pastry Shops

 1 **Tiendas de Productos de la Tierra**
/ Local Products Shop

 1 **Churrerías y Chocolaterías**
/ Churros & Chocolate Cafés

 **Zona de tapas** / Tapas Zone
 **Caravanas** / Caravaning



Zona 3

Duero-Valorio

Zona 3

Duero-Valorio



Simbología y datos / Symbolology 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



Restaurantes de Cocina a la Brasa Roast Cuisine Restaurants

1 Bodega

Arrabal del Pozo

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



🍷 Jato y Pincho Arrabal
Jato and Arrabal Skewer

★ Antiguo Pozo de Nieve siglo XIV
/ Calidad
XIV Century snow store / Quality

📈 5 🍷 36€ 📈 15€

3 Ariza Asador Para llevar Take Away

📍 C/ Obispo Nieto, 1
☎ 980 511 929 🕒 L-M/Mon-Tue 📈 70



🍷 Casqueria, legumbres y asados
Offal, pulses and roasts

★ Menús diarios / Reputación
Daily specials / Reputation

📈 5 🍷 15€ 📈 12€

2 El Panadero Merendero Outdoor Bar

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



🍷 Arroz, secreto de cerdo y
chuletón de ternera
Rice dishes, pork secreto, and
beef ribeye steak

★ Calidad-precio / Reputación
Great value / Reputation

📈 15 🍷 20€ 📈 15€

4 Los Tres Árboles Merendero Outdoor Bar

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



🍷 Asados y platos tradicionales
Roasts and traditional dishes

★ Entorno / Parque de niños
Natural venue / Playground

📈 15 🍷 20€ 📈 15€



Restaurantes de Comida Rápida Fast Food Restaurants



5 Pizzeria Carlos

Avda. de la Feria, 10

980 040 044 M/Tue 71



Especial Pizza Carlos y carne
Carlos Special Pizza and meat
(chicken or beef)

★ Trato y servicio / Calidad de
la masa

Service and hospitality /
Dough quality

5 25€ 15€



Restaurantes de Cocina Tradicional Traditional Cuisine Restaurants

6 Los Pelambres - Merendero Outdoor Bar

Ctra. Carrascal, 1

980 533 830 170



Carrilleras y tortilla
Cheeks and spanish omelette

★ Vistas, entorno, cafés y
cócteles

Views, surroundings, coffee and
cocktails

15 12€

7 Liberten

C/ Puerta Nueva, 2

980 536 664 L/Mon 26



Carnes, pescados y mariscos
Meat, fish and seafood

★ Elaboración / Trato
Familiar
Careful preparation /
Friendly service

100 40€ 10€

8 Casa Javi

C/ Entrepuentes, 2

980 535 167 M/Tue 28



Bacalao con pisto y pulpo a la
gallega
Cod in ratatouille and galician
octopus

★ Acogedor y familiar / Ubicación
Cozy and family-friendly /
Location

10 25€ 14€

9 Puerta Nueva

C/ Puerta Nueva, 40

688 342 998 73



Tortilla de patata y jeta de
cerdo
Spanish omelette and pork
cheeks

★ Elaboración casera y trato
familiar
Homemade flavours and
family hospitality

15 28€ 16,50€

10 Hotel Casa Aurelia

C/ El Río, 52, (Villalarbo)

980 539 326 70+150



Mollejas y carnes a la brasa
Sweetbreads and grilled meats

★ Horno de leña / Trato familiar
Wood oven / Cosy service

20 30€ 14€

*Los productos locales y
la tradición heredada
son la base de una
gastronomía auténtica
y con futuro.*

*Local ingredients and
culinary heritage are
the foundation of an
authentic and enduring
cuisine.*



Restaurantes de Cocina Tradicional y Creativa Traditional & Creative Cuisine Restaurants

11 Las Aceñas

Aceñas de Pinilla, s/n

980 530 234 M/Tue 100



Bacalao, carnes y asados
Cod, meats and roasts

★ Ubicación genial / Cocina a
la vista
Great Setting / Open kitchen

120 35€ 18€

12 Puente de Piedra - Hotel

Plaza Belén, 3 M/Tue

980 533 267 100



Pupo a la gallega, carnes
de Aliste
Alistean meats and galician octopus

★ Recinto espectacular /
Calidad-precio
Impressive place / Great value

30 35€ 14€

13 MerenDuero - Merendero Outdoor Bar

Ctra. La Aldehuela, 4

695 487 365 300



Asados y arroces
Roasts and rice dishes

★ Genial entorno / Chill out
para cócteles
Great setting / Chill-out area
for cocktails

20 30€ 15€

14 La Fábrica de la Luz

Plaza de la Horta, 1

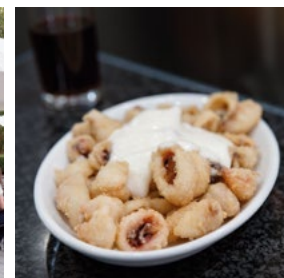
980 508 262 220



Arroces, asados y Plato de la
Abuela
Rice dishes, roasts and
Grandma's special

★ Local con encanto / Servicio
Charming place / Service

20 35€ 25€





Tiendas de Productos de la Tierra Local Products Shops



① Embutidos Ballesteros

📍 C/ Salamanca, 37

☎ 980 535 248 📅 D/Sun 🕒 30



🍷 Chorizo zamorano e ibéricos
Zamoran Chorizo & Ibéricos

🌐 www.embutidosballesteros.es

② Melquiades

📍 C/ Obispo Nieto, 3

☎ 980 500 101 📅 D/Sun 🕒 25



🍷 Chorizo zamorano
Zamoran Chorizo

🌐 www.melquiadesrodriguez.com



Eventos Relacionados Related Events

Eventos

- MELIZA. Feria Apícola Internacional
Febrero.
- Jornadas Gastronómicas de la Trufa
Febrero.
- Feria de la Tapa
Marzo.
- Jornadas del Lechazo.
Marzo.
- Feria Raíces.
Marzo.
- Día de La Lenteja.
Marzo.
- Concurso de Tapas y Coctelería.
Abril.
- Jornadas Gastronómicas de la Raza Sayaguesa
Abril.
- Feria Del Ajo.
Junio.
- FROMAGO. Feria Internacional del Queso
Septiembre.
- Concurso Tapas con Queso Zamorano.
Septiembre.
- Vamos de Setas. Concurso de Tapas Micológicas
Septiembre.
- ECOcultura. Feria Hispanolusa de Productos Ecológicos
Octubre.
- Jornadas de Setas.
Noviembre.
- Mercadillo Ecológico.
3er Sábado / Mes.

Events

- MELIZA International Beekeeping Fair
February.
- Truffle Gastronomic Days.
February.
- Tapa Fair
March.
- Suckling Lamb Gastronomic Days.
March.
- "Raíces" Fair. Zamora's culture and gastronomy
March.
- Lentil Day.
March.
- Tapas & Cocktails Competition.
April.
- Sayaguesa Beef Gastronomic Days.
April.
- Garlic Fair.
June.
- FROMAGO International Cheese Fair
September
- Zamorano Cheese Tapas Competition.
September.
- Let's go for mushrooms. Mycological Tapas Competition
Septiembre.
- ECOculture. Spanish-Portuguese Fair of Organic Products
October.
- Mushroom Days.
November.
- Organic Market
3rd Saturday / Month.



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.

- I.G.P. Ternera Alistana.
- I.G.P. Lenteja Pardina de Tierra de Campos.
- I.G.P. Alubia de la Bañeza.
- I.G.P. Garbanzo de Fuentesauco.
- I.G.P. Lechazo de Castilla y León.
- I.G.P. Pimiento de Fresno y Benavente.

- M.G. Harina Tradicional Zamorana.
- M.G. Chorizo de Zamora.
- M.G. Miel de Zamora.
- M.G. Ternera de Aliste.
- M.G. Setas de Castilla y León.
- M.G. Ajo Zamorano.



Además, destacan otros productos como los habones de Sanabria, el Aceite de Oliva de Famoselle, 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.

<http://alimentosdezamora.info>

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

Products

- Toro Wine PDO.
- Los Arribes Wine PDO.
- Tierra del Vino de Zamora Wine PDO
- Zamorano Cheese PDO.
- Valles de Benavente Wine PDO.

- Alistana Veal (PGI)
- Pardina Lentil from Tierra de Campos (PGI)
- La Bañeza Beans (PGI)
- Fuentesauco Chickpeas (PGI)
- Suckling Lamb of Castilla y León (PGI)
- Fresno and Benavente Peppers (PGI)

- Traditional Zamora Flour (TSG)
- Zamora Chorizo (TSG)
- Zamora Honey (TSG)
- Alistean Veal TSG
- Wild Mushrooms from Castilla y León (TSG)
- Zamorano Garlic (TSG)

Other notable products include Sanabria beans, Famoselle Olive Oil, Sanabria & Aliste Chestnuts and the local breeds, Sayaguesa Cow & Churra Sheep and Las Mesetas Goat.

- PDO** Protected Designation of Origin
PGI Protected Geographical Indication
TSG Traditional Specialty Guaranteed (TSG)



Tiberios en salsa Zamorana

Tiberios in Zamorano Sauce



Ingredientes: 12 mejillones, 1 cebolla, 4 dientes de ajo, 2 guindillas o cayena, 1 cucharada de pimentón dulce o picante, 30 ml de vino blanco, 150 ml de fumet de pescado, 15 g de harina, sal.

Ingredients: 12 mussels, 1 onion, 4 garlic cloves, 2 chili peppers or cayenne pepper, 1 spoonful of sweet or hot paprika, 30 ml of white wine, 150 ml of fish fumet, 15g of flour, salt..

Elaboración: Lavar y limpiar los mejillones, cocerlos con vino blanco y reservar el caldo colado. Sofreír la cebolla con sal, añadir ajo, pimentón y guindillas fuera del fuego. **Agregar el caldo de mejillones**, reducir, triturar, añadir el fumet y cocer 3 minutos. Disolver harina en agua fría, incorporar y cocinar 10 minutos. Añadir los mejillones, calentar y espolvorear con perejil. Servir.

Preparation: Wash and clean the mussels, cook them with white wine and reserve the strained broth. Sauté the onion with salt, add garlic, paprika and chilli peppers off the heat. **Add the mussel stock**, reduce, puree, add the fumet and cook for 3 minutes. Dissolve flour in cold water, stir in and cook for 10 minutes. Add the mussels, heat through and sprinkle with parsley. Serve.



Bacalao a la Tranca

Cod a la Tranca



Ingredientes: 4 lomos de bacalao desalado, 1 pimiento rojo, 1 pimiento verde, 2 dientes de ajo, 1 cebolla, harina para rebozar, pimentón dulce (o mezcla con picante), 300 ml de caldo de pescado o fumet, 100 ml de vino blanco, 50 ml de vinagre, perejil fresco y aceite de oliva virgen.

Ingredients: 4 loins of desalted cod, 1 red bell pepper, 1 green bell pepper, 2 garlic cloves, 1 onion, flour for breading, sweet paprika (or spicy mix), 300 ml of fish stock or fumet, 100 ml of white wine, 50 ml of vinegar, fresh parsley and virgin olive oil.

Elaboración: Hornear los pimientos a 200 °C unos 45 min. Dorar el ajo y retirarlo. Enharinar y freír el bacalao; pasarlo a una cazuela. **Pochar la cebolla, añadir pimentón**, caldo, vino, vinagre y los pimientos troceados; reducir 5 min. Añadir el bacalao, bañar con la salsa y hervir 2 min.

Preparation: Roast the peppers at 200 °C for about 45 min. Brown the garlic and remove it. Lightly flour and sear the cod, then transfer to a casserole. **Sauté the onion**, add paprika, stock, wine, vinegar, and chopped peppers; reduce for 5 min. Add the cod, spoon over the sauce, and simmer for 2 min.



Arroz a la Zamorana

Zamoran Style Rice

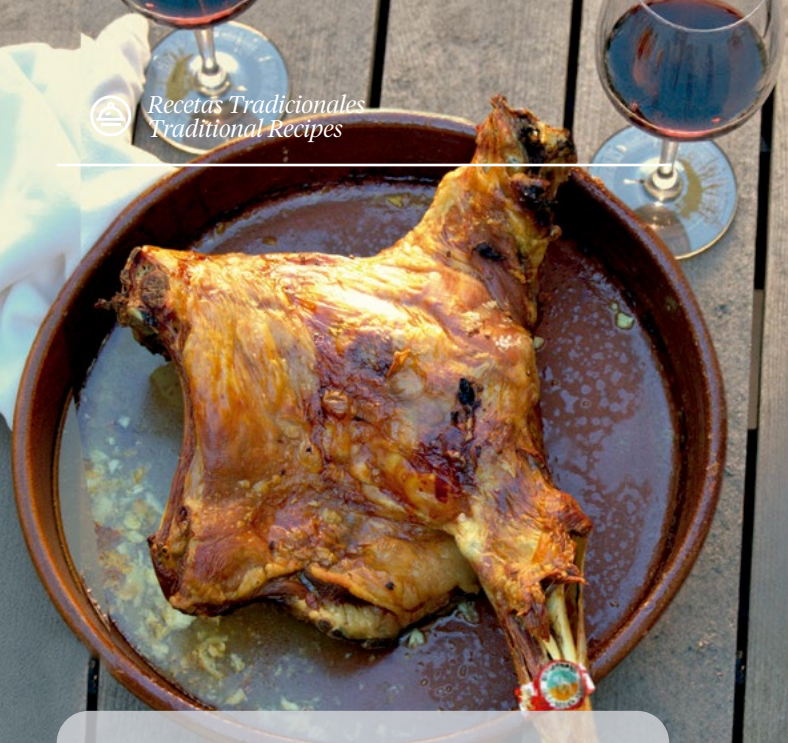


Ingredientes: 1 cebolla, 1 nabo, 200 g de chichas de cerdo, 1 oreja y un morro de cerdo, 100 g de jamón, 6 cucharadas soperas de manteca o aceite, 500 g de arroz, perejil, orégano, tomillo, pimentón dulce de Villalpando, 3 dientes de ajo de Zamora, tocino en lonchas finas.

Ingredients: 1 onion, 1 turnip, 200 g marinated pork meat, 1 pig's ear and 1 snout, 100 g ham, 6 tablespoons of oil or lard, 500 g rice, parsley, oregano, thyme, sweet Spanish paprika, 3 Zamoran garlic cloves, thin slices of bacon fat.

Elaboración: Trocear oreja y morro. Rehogar con manteca el nabo, cebolla, ajo y hierbas. **Añadir la oreja y el morro, cubrir con agua** y cocer hasta ablandar; reservar el caldo. Rehogar el arroz con aceite, chichas, jamón y **añadir pimentón**. Agregar el picadillo cocido y el caldo, **añadir agua si es necesario** y cocinar a fuego vivo. Al final, cubrir con tocino y hornear **hasta que quede crujiente**.

Preparation: Chop the ear and snout. Sauté turnip, onion, garlic, and herbs in melted lard. **Add the Pig's ear and the snout, cover with water**, and cook until tender; reserve the broth. Sauté rice with oil, chichas, ham, **and paprika**. Add the cooked meat and broth, **more water if needed**, and cook over high heat. Top with bacon slices and bake **until crispy**.



Lechazo al horno Roast Suckling Lamb



Ingredientes: 1/2 lechazo, 1 vaso de vino blanco, 4 dientes de ajo, aceite de oliva virgen extra, sal, 150 ml de agua.

Ingredients: 1/2 suckling lamb, 1 glass of white wine, 4 garlic cloves, extra virgin olive oil, 150 ml water, salt.

Elaboración: Limpiar y cortar el lechazo en dos, hacerle unos cortes y untarlo con ajos machacados. Colocar en una fuente **con la piel hacia arriba**, verter aceite hirviendo y un vaso de agua. Asar a 180 °C, bajar a 130 °C tras 15 minutos y continuar 30 minutos. **Dar la vuelta, bañar con su jugo**, añadir vino y asar 25 minutos más. Servir troceado con su salsa, patatas panaderas, ensalada y vino tinto.

Preparation: Clean and halve the suckling lamb, make a few cuts and rub with crushed garlic. Place in a roasting tray **skin-side up**, pour over hot olive oil and add a glass of water. Roast at 180 °C, then lower to 130 °C after 15 minutes and cook for 30 more minutes. **Turn it over, baste with its juices**, add the white wine and roast for a further 25 minutes. Serve carved, with its sauce, alongside sliced potatoes, salad and a good red wine.



Rebojos Zamoranos Rebojos Zamoranos



Ingredientes: 250 g de huevo, 250 g de azúcar, 250 g de harina de repostería, 8 g de levadura química, azúcar glass.

Ingredients: 250 g of egg, 250 g of sugar, 250 g of pastry flour, 8 g of baking powder, icing sugar.

Elaboración: Precalentar el horno a 200°C. Batir azúcar y huevos **hasta obtener una mezcla esponjosa. Tamizar harina y levadura**, añadirlas con movimientos envolventes. Rellenar moldes hasta 3/4 partes y **reposar 10 minutos**. Espolvorear con azúcar, bajar el horno a 180°C y hornear 15 minutos. Dejar enfriar y espolvorear con azúcar molido.

Preparation: Preheat oven to 200°C. Beat sugar and eggs **until it gets fluffy. Sift flour and baking powder**, add them with enveloping movements. Fill molds up to 3/4 full and **let stand for 10 minutes**. Sprinkle with sugar, lower the oven to 180°C and bake for 15 minutes. Let cool and sprinkle with caster sugar.



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

Gastronomic Guide of the City of Zamora



**AYUNTAMIENTO
DE ZAMORA**

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

Edita: **Ayto. de Zamora** • Coordinación y
textos: **Activa Turismo Sostenible. S.L.** •
Diseño, maquetación y fotografías:
De Otra Forma® • Fotografía de portada:
Manuel Balles • Fotografía pag-28 Aceñas
José G. Ojinaga • Imprime: **La Tipo S.L.**



**Consulte la información en
formato digital.**
*Establecimientos actualizados
a mayo de 2025.*