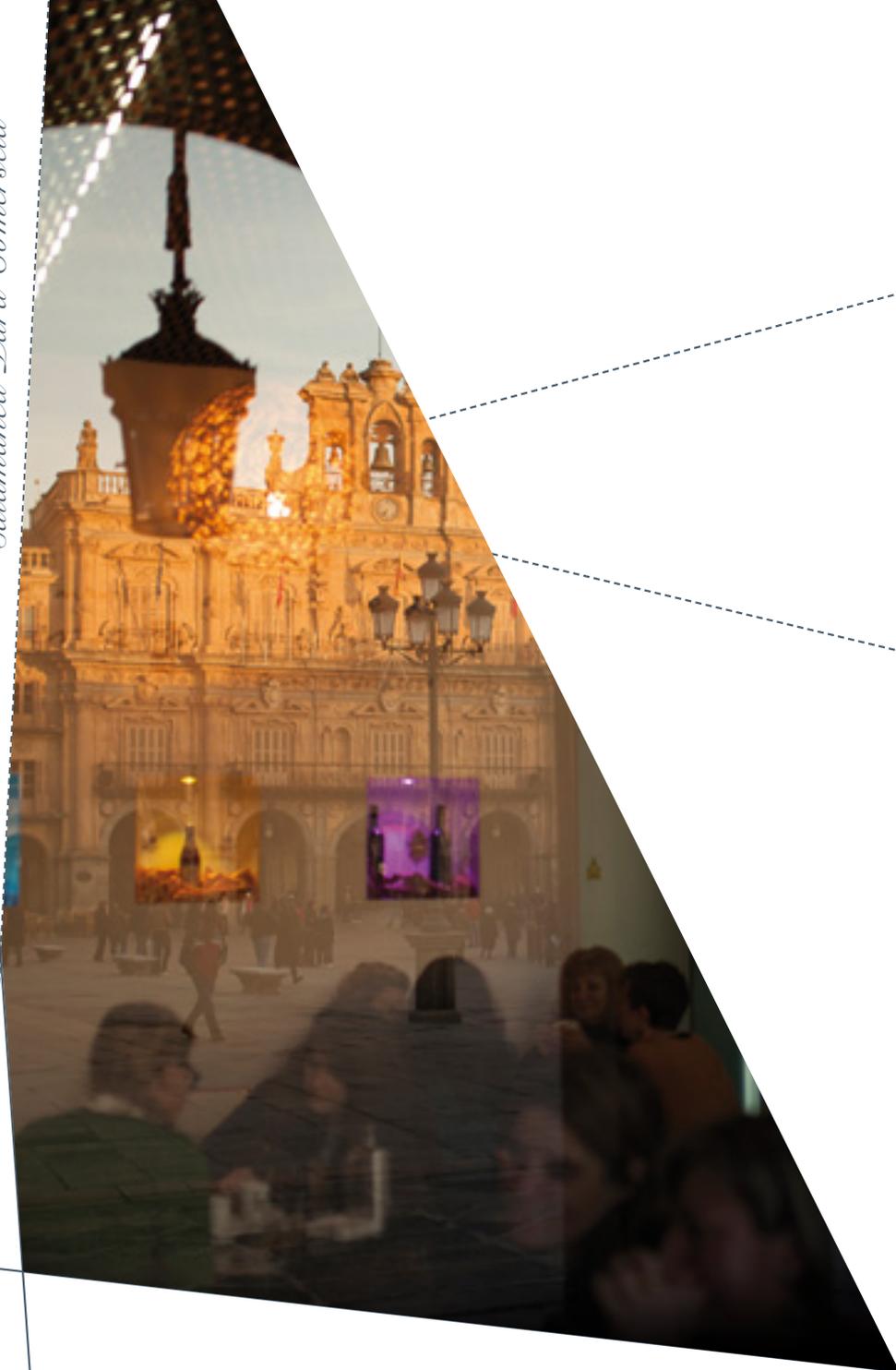




SALAMANCA

Para comerla

Salamanca Para Comérsela



bienvenido
a este
viaje culinario

Salamanca Para Comérsela



introducción

nuestra gastronomía

Si tienes esta guía en tus manos es porque aprecias el arte de la buena mesa, porque te seducen los olores, las texturas, los sabores... y también los retos. Si lees esto es porque sabes - o intuyes - que comer es más que alimentarse, mucho más. Porque puedes enfrentarte al plato como requisito obligado para saciar una necesidad, pero también como primer paso de una experiencia, de un intercambio casi místico que conecta instintos y emociones, que cuenta historias y seduce, que desvela secretos y te propone un viaje, desde los entrantes hasta el postre y mucho más lejos. Una experiencia que puedes repetir y disfrutar a diario y que nunca será igual que la anterior.

Esta propuesta de cocina no es excluyente de la tradicional, ambas cohabitan y se complementan. No se puede experimentar sin conocer perfectamente la base de cada plato, su raíz, los sabores y aromas que despiertan en nuestro subconsciente un recuerdo o una sensación determinada. Para ello, es esencial respetar la tradición y hacerla flexible, adaptarla a una nueva manera de entender la comida y por tanto la cocina.

Elaborar un buen plato es como levantar un sólido edificio, no puedes construirlo sin buenos materiales. En Salamanca contamos con las mejores materias primas, ingredientes que aspiran a la excelencia que nos hacen diferentes y únicos. Te ofrecemos la oportunidad de degustar los mejores vinos y aceites de la Sierra, ambos con Denominación de Origen. Pronto entenderás por qué nuestras dehesas albergan los mejores productos ibéricos, de donde se extraen afamadísimos embutidos. Experimentarás toda la intensidad en aroma, color y sabor, de las carnes de morucha y ternera charras. Descubrirás nuevas maneras de disfrutar con los productos de siempre, como las lentejas de La Armuña o el queso de Arribes, cremoso e intenso. Apenas podrás creer la versatilidad de nuestros frutos secos, la dulzura y brillo de las cerezas, la sensualidad y belleza de la miel de La Alberca...

Por eso un buen puñado de cocineros salmantinos te sugerirán este grupo de pequeñas joyas de su gastronomía. Para que elijas, investigues y pruebes. Sólo uno o todos ellos, da igual. Tan sólo te abrimos la puerta, de ti depende hasta dónde quieras llegar. Te aseguramos una cosa: Salamanca está para comérsela. Y eso es algo que puedes descubrir por ti mismo aunque, si quieres, podemos orientarte y acompañarte en ese viaje.



indice

restaurantes



La Aldaba	pag. 10.	El Mesón de Gonzalo	pag. 46.
El Alquimista	pag. 12.	Casa de comidas Montero	pag. 48.
El Bodegón de la Plaza	pag. 14.	Oroviejo	pag. 50.
Bordadores 12	pag. 16.	El Pecado	pag. 52.
Casa Paca	pag. 18.	La Posada	pag. 54.
La Cocina de Toño	pag. 20.	Pucela	pag. 56.
Corrillo	pag. 22.	Río de la Plata	pag. 58.
La Dehesa el Oso y el Madroño	pag. 24.	Rivas	pag. 60.
Don Fadrique	pag. 26.	Le Sablon	pag. 62.
Don Mauro	pag. 28.	De la Santa	pag. 64.
DOZE Restaurante*Premium Bar	pag. 30.	La Sastrería del Mercado	pag. 66.
En la Parra	pag. 32.	Tapas 3.0	pag. 68.
La Fonda del Arcediano de Medina	pag. 34.	Las Tapas de Gonzalo	pag. 70.
La Hoja 21	pag. 36.	La Tentación de las Tapas	pag. 72.
Izurpi	pag. 38.	Valencia	pag. 74.
Lilicook Gastroasador	pag. 40.	Vermutería Lilicook	pag. 76.
Lis	pag. 42.	Vida & Comida	pag. 78.
El Majuelo	pag. 44.	Víctor Gutiérrez	pag. 80.
		Zazu Bistro	pag. 82.

indice
restaurantes

saborea
auténticos manjares

descubre
sabores únicos

vive
nuevas experiencias

NOMBRE DEL RESTAURANTE: La Aldaba.

QUIÉN COCINA: Santiago Gutiérrez.

SE DISTINGUE POR: Sabores tradicionales con un toque de cocina de autor.

TIENES QUE PROBAR: Milhojas de solomillo de Morucha.

ES ESPECIAL POR: Su ambiente confortable y la exquisitez en el trato.

BODEGA: 70 referencias.

Nº plazas: 38

Precio aproximado: 35 / 40 €

DÓNDE ESTÁ: C/ Felipe Espino, 6. Salamanca.

TFNO.: 923 219 642

E-MAIL: laaldabasalamanca@gmail.com



La Aldaba

La ciudad rebosa historia y, conscientes de esa fortaleza, el personal del restaurante La Aldaba se estableció en un edificio con solera, que contaría mil aventuras, si pudiese hablar. Desde que abrió sus puertas en el año 1995, sobre los manteles de La Aldaba puede accederse a sabores siempre especiales, dominados por un espíritu de apertura, tanto de las mentes como de los paladares.

te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: El Alquimista.

QUIÉN COCINA: César Niño.

SE DISTINGUE POR: Cocina directa y de temporada.

TIENES QUE PROBAR: Manitas de cerdo con langostinos tigre y vinagreta de lentejas de la Armuña.

ES ESPECIAL POR: Si se puede soñar, se puede comer.

BODEGA: 100 referencias.

Nº plazas: 35

Precio aproximado: 30 / 35 €

DÓNDE ESTÁ: Plaza de San Cristóbal, 6. Salamanca.

TFNO.: 923 215 493

WEB: www.elalquimistarestaurante.es

VALOR AÑADIDO: Alta cocina a precio asequible. Disponemos de un menú del día, 16,95 € que varía semamalmente.



El Alquimista

En medio del bullicio de la ciudad encontrarás un “oasis” sosegado y moderno, donde disfrutar de la comida y donde el acto de comer trasciende a la necesidad de alimentarse, para abrirte un abanico de experiencias reservadas a los gourmets, sin que por ello tengas que pensar constantemente en el bolsillo. Cuenta con una excelente y amplia carta de vinos y licores.

te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: El Bodegón de la Plaza.
QUIÉN COCINA: Luis Salvador Ruipérez Albarrán.

SE DISTINGUE POR: Cocina elaborada a la brasa.
TIENES QUE PROBAR: Las lágrimas de ibérico a la brasa con espuma de foie.
ES ESPECIAL POR: Nuestros productos se elaboran totalmente o en parte a la parrilla.
BODEGA: 28 referencias (5 de ellas pertenecen a D.O.P. Sierra de Salamanca).
Nº plazas: 35
Precio aproximado: 25 €

DÓNDE ESTÁ: Plaza del Poeta Iglesias, 2. Salamanca.
TFNO.: 923 216 213
EMAIL: bodegondelaplaza@gmail.com

VALOR AÑADIDO: Pescado fresco a la brasa seleccionado directamente en el mercado por nuestro chef, asegurándose de que su origen es de confianza (San Sebastian, País Vasco).



El Bodegón de la Plaza

En las entrañas de la Plaza Mayor se encuentra esta bodega de gran éxito, fruto del empeño de sus dueños por ofrecer una alta cocina de elaboración exclusiva en parrilla de carbón de encina. El aroma de las brasas en sus tapas, el vino, y la profesionalidad son los ingredientes que caracterizan a El Bodegón desde sus comienzos.

te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Bordadores 12.

QUIÉN COCINA: Massimiliano Sinatti.

SE DISTINGUE POR: Cocina Mediterránea y tradición en un local acogedor y buen servicio.

TIENES QUE PROBAR: Bacalao crujiente con falso panko sobre crema botánica y pluma de ibérico macerada en Teriyaki.

BODEGA: 150 referencias.

Nº plazas: 30

Precio aproximado: 34 €

DÓNDE ESTÁ: C/ Bordadores, 12. Salamanca.

Tfno.: 923 018 666

WEB: www.bordadores12.com

VALOR AÑADIDO: Restaurante y Vinacoteca, con mas de 25 vinos abiertos diariamente para degustar en barra o en restaurante, recomendados por dos sumilleres.



Bordadores 12



Pequeño restaurante situado junto a la "Casa de las Muertes" en la parte histórica mas tranquila de la ciudad, en una plaza peatonal con terraza de verano, con Unamuno como vecino y cobijado por una gran catalpa.

te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Casa Paca.
QUIÉN COCINA: Marcelo Fenusquietto.

SE DISTINGUE POR: Especialistas en la elaboración de pescados del día.
TIENES QUE PROBAR: Lomos de merluza en salsa verde con almejas y gambas.

ES ESPECIAL POR: Amplísima carta, salones espaciosos y salas privadas.

BODEGA: 600 referencias.

Nº plazas: 230

Precio aproximado: 40 €

DÓNDE ESTÁ: Plaza del Peso, 10 - C/ San Pablo, 1. Salamanca.

Tfno.: 923 218 993 / 923 267 390

WEB: www.casapaca.com

VALOR AÑADIDO: Recomendado por las principales guías gastronómicas del país.



Casa Paca

Si crees que en Salamanca sólo puedes disfrutar de la carne y del embutido... te equivocas. En Casa Paca tienes la posibilidad de elegir entre un amplio abanico de platos de pescado de la mejor calidad, además de los productos definitorios de la gastronomía charra. Espacios elegantes y distinguidos, ideales para una comida de negocios o para triunfar con un familiar o un amigo.

te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: La Cocina de Toño.

QUIÉN COCINA: Antonio Álvarez.

SE DISTINGUE POR: Cocina vasca con raíces salmantinas.

TIENES QUE PROBAR: Presa de ibérico, cigala, rulo de queso Arribes, maruja y reducción de vino de La Sierra.

ES ESPECIAL POR: Sus "pintxos" al momento y la "cocina en miniatura".

BODEGA: 125 referencias.

Nº plazas: 50

Precio aproximado: 30 / 40 €

DÓNDE ESTÁ: C/ Gran Vía, 20. Salamanca.

Tfno.: 923 263 977

WEB: www.lacocinadetoño.es

VALOR AÑADIDO: Platos autóctonos con el sello de calidad de la alta cocina.



La Cocina de Toño

La gastronomía vasca tradicional adquiere una nueva dimensión de las manos de un chef albercano, que investiga y desarrolla el maridaje entre la cuna de la alta cocina española y sus propias raíces salmantinas. Presta especial atención a los productos de temporada, a los pintxos elaborados y a las recetas de "nouvelle cuisine" en formato mini.


te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Restaurante Café CORRILLO.

QUIÉN COCINA: Héctor Carabias.

SE DISTINGUE POR: Por disponer de dos plantas con dos ambientes.

TIENES QUE PROBAR: Pulpo a la brasa, huevos rotos con foie, croquetas caseras, solomillo de ternera, rabo de toro, parrilladas variadas, brownie de chocolate blanco.

ES ESPECIAL POR: Menú del día casero y económico.

BODEGA: 58 referencias.

Nº plazas: 85

Precio aproximado: 25 €

DÓNDE ESTÁ: C/ Meléndez, 18 - Plaza San Benito, 1. Salamanca.

TFNO.: 923 271 917

WEB: www.cafecorrillo.com

VALOR AÑADIDO: Buena música y ambiente. Producto fresco y trato exquisito.



Restaurante Café Corriilo



La cocina de Corriilo mezcla las bases del recetario tradicional con las técnicas y presentación que marcan tendencia actualmente. A pesar de la elaboración de cada plato, ninguno de sus ingredientes pierde sus nutrientes y su potencial sabor. En su cava podrás disfrutar, además de sus menús especiales, de conciertos de música en directo, que han hecho del Corriilo una referencia en ambientes jazzísticos.

te contamos

NOMBRE DEL RESTAURANTE: La Dehesa el Oso y el Madroño.

QUIÉN COCINA: Sergio García.

SE DISTINGUE POR: Renovada cocina tradicional.

TIENES QUE PROBAR: Tostón asado al horno de leña de encina.

ES ESPECIAL POR: Amplia experiencia en cocina castellana de calidad.

BODEGA: 80 referencias.

Nº plazas: 85

Precio aproximado: 30 €

DÓNDE ESTÁ: Plaza del Ángel, 1. Salamanca.

TºFNO.: 923 271 010

WEB: www.ladehesaelosoyelmadrono.es

VALOR AÑADIDO: Auténtico horno de leña en el centro de Salamanca.



La Dehesa el Oso y el Madroño



Para aquel que sabe apreciar la autenticidad de nuestros platos y distinguir el sabor de aquello que nos hace diferentes, un detalle, como la cocción en un horno de leña tradicional, puede situar un asado directamente en la primera división de nuestra gastronomía. Escrupuloso cuidado de la materia prima y tratamiento desenfadado de la cocina de siempre, para satisfacer a comensales y grupos de paladares exigentes.

te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Don Fadrique.

QUIÉN COCINA: Nicolás Sánchez Monge.

SE DISTINGUE POR: Cocina ecológica con productos locales.

TIENES QUE PROBAR: Espárragos trigueros con huevo poché y panceta curada Joselito.

ES ESPECIAL POR: Su perfecta conjunción de clasicismo y modernidad.

BODEGA: 450 referencias.

Nº plazas: 120

Precio aproximado: 40 €

DÓNDE ESTÁ: Ctra. Salamanca - Alba de Tormes Km. 17. Salamanca.

TFNO.: 923 370 076

WEB: www.donfadrique.com

VALOR AÑADIDO: Un placer para tus sentidos en un entorno singular.



Don Fadrique

El disfrute de la cocina debe entenderse de manera integral y, para gozar plenamente, no debes darte prisa. Aprecia todos los matices que te ofrece, disfruta de productos con un sabor único, recupera el placer de una sobremesa pausada en su terraza y, si se te hace tarde, no te preocupes. Siempre puedes disfrutar de las habitaciones del hotel, ubicado en la misma casa señorial.

te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Don Mauro.

QUIÉN COCINA: Juan José Vega.

SE DISTINGUE POR: Sus asados, tostas y pescados del día.

TIENES QUE PROBAR: Tosta de foie fresco con crema de vainilla y mango.

ES ESPECIAL POR: Somos especialistas en organización y personalización de eventos.

BODEGA: 130 referencias.

Nº plazas: 180

Precio aproximado: 30 / 40 €

DÓNDE ESTÁ: Plaza Mayor, 19. Salamanca.

Tfno.: 923 281 487

Web: www.restaurantedonmauro.es

VALOR AÑADIDO: Terraza en la Plaza Mayor.



Don Mauro



Una cazuela de barro con un asado humeante siempre es preludeo de una fiesta para el paladar. Un tostón con el punto de dorado exacto, el brillo y la frescura del pescado o el sutil atrevimiento de una tosta vanguardista, son excusas suficientes para sentarse a la mesa con el único propósito de disfrutar. Y si es en el corazón del casco urbano... mucho mejor.

te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: DOZE Restaurante*Premium Bar.

QUIÉN COCINA: Jesús López Gómez.

SE DISTINGUE POR: Una carta amplia de restaurante y tapas que conjuga cocina tradicional y mediterránea. Horario de cocina extenso.

TIENES QUE PROBAR: Alcachofas en aceite de trufa con delicias de ibérico y virutas de mi-cuit. Milhojas de solomillo de ternera con foie y salsa de setas. Lagarto ibérico.

ES ESPECIAL POR: 1º gin club de la ciudad y especialistas en cócteles.

BODEGA: Más de 60 referencias de vino y más de 150 de bebidas Premium y cocteles.

Nº plazas: 70 plazas comedor y 100 plazas en terraza.

Precio aproximado: 30 €

DÓNDE ESTÁ: Isla de la Rúa, 3. Salamanca.

Tfno.: 923 211 423 • Web: www.restaurantedoze.es

VALOR AÑADIDO: El local más completo y divertido de la ciudad, ideal para alargar una cena con copas. Una terraza perfecta a 50 m. de la Plaza Mayor.



DOZE Restaurante*Premium Bar



No es sólo un restaurante, es un espacio lleno de vida a donde ir a cualquier hora. Podrás gozar de una gastronomía tradicional moderna, disfrutar y bailar gracias a nuestro DJ que os animará hasta bien entrada la noche.

También disponemos de una terraza privilegiada a menos de 50m de la Plaza Mayor y contamos con una amplia carta de tapas y raciones, ideal para poder degustarla a lo largo del todo el día.

Sin ninguna duda es el local más completo y divertido de la ciudad.

te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: En La Parra.

QUIÉN COCINA: Rocío Parra.

SE DISTINGUE POR: Producto de temporada y de la tierra.

TIENES QUE PROBAR: Su menú degustación único.

ES ESPECIAL POR: Elaborar cada quince días un menú degustación aprovechando los mejores productos.

BODEGA: 70 referencias.

Nº plazas: 29

Precio aproximado: 40 €

DÓNDE ESTÁ: C/ San Pablo, 80. Salamanca.

TFNO.: 923 064 783

WEB: www.restaurantenlaparra.com

VALOR AÑADIDO: Elegancia en la ejecución de los platos y mimo hacia el producto empleado.



En La Parra



Espacio amplio, con una decoración transparente, sencilla, elegante y acogedora: las maderas nobles están presentes en sus mesas con sus colores claros. Y su cocina vista hace disfrutar de la elaboración de sus platos al igual que ellos disfrutaban elaborándolos.

te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: La Fonda del Arcediano de Medina.

QUIÉN COCINA: Asunción Zurdo Hernández.

SE DISTINGUE POR: Una comida casera que te dejará siempre un recuerdo perdurable de satisfacción y agrado.

TIENES QUE PROBAR: Carrilleras de cerdo ibérico estofadas

ES ESPECIAL POR: Su cocido, patatas meneadas, rabo de toro, carnes de la tierra charra y repostería de elaboración propia.

BODEGA: 90 referencias.

Nº plazas: 50

Precio aproximado: 27 / 30 €

DÓNDE ESTÁ: C/ La Rreja, 2-10. Salamanca.

Tfno.: 923 215 712

WEB: www.lafondadelarcedianodemedina.com



La Fonda del Arcediano de Medina



O simplemente “La fonda”, como familiarmente se la conoce, está situado en una calle pequeña, cerca de la Gran Vía. Su pintoresca decoración, con cuadros en el techo, lo convierte en un establecimiento acogedor y al mismo tiempo diferente, para disfrutar de su excelente propuesta gastronómica en la mesa.


te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: La Hoja 21.

QUIÉN COCINA: Alberto López.

SE DISTINGUE POR: Modernidad sin estridencias.

TIENES QUE PROBAR: Carrillera de Morucha con salsa cremosa de patata frita.

ES ESPECIAL POR: Recetario de la zona actualizado.

BODEGA: 116 referencias.

Nº plazas: 80

Precio aproximado: 40 €

DÓNDE ESTÁ: C/ San Pablo, 21. Salamanca.

Tfno.: 923 264 028

WEB: www.lahoja21.com

VALOR AÑADIDO: Cocina de vanguardia con sentido común.



La Hoja 21

El secreto de la buena cocina es el equilibrio. Equilibrio conceptual y también sobre la mesa. La apuesta lanzada desde los fogones de La Hoja 21 es recurrir al recetario de nuestras madres y abuelas, el de toda la vida, aunque con un enfoque totalmente novedoso y moderno, sin perder la identidad y las raíces. Un antiguo convento con decoración contemporánea está listo para sorprender tu paladar.

te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Izurpi.
QUIÉN COCINA: Elisardo Zurdo Hernández.

SE DISTINGUE POR: Platos muy elaborados pero con raíz tradicional.
TIENES QUE PROBAR: Vieira asada sobre morro de ternera estofado.
ES ESPECIAL POR: El cuidado del más mínimo detalle, en el plato y fuera de él.
BODEGA: 70 referencias.
Nº plazas: 50
Precio aproximado: 33 €

DÓNDE ESTÁ: C/ La Constitución, 17. Cabrerizos. Salamanca.
TELNO.: 923 209 511
WEB: www.izurpi.com

VALOR AÑADIDO: Entorno singular, de líneas sencillas y vanguardistas.



Izurpi

Existe un reducido grupo de restaurantes donde el disfrute comienza mucho antes de dar el primer bocado, pues los ingredientes y su combinación no es lo único que invita a despertar nuestros sentidos. El restaurante Izurpi es uno de esos lugares. Porque cada detalle, por pequeño que sea, está más que sopesado. Un entorno donde nada es casual, porque está orientado a tu disfrute personal.

te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Lilicook Gastroasador.
QUIÉN COCINA: David Berrocal y Marcos Vicente.

SE DISTINGUE POR: Cocina en miniatura, tapas elaboradas al momento y asados en horno de leña de encina.

TIENES QUE PROBAR: Asados en horno de leña.

BODEGA: 80 referencias.

Nº plazas: 120

Precio aproximado: 20 €

DÓNDE ESTÁ: C/ Azucena, 5. Salamanca.

TºFNO.: 923 623 433

WEB :www.lilicook.es

VALOR AÑADIDO: Horno de leña con mas de 30 años de antigüedad.
Salones privados.



Lilicook Gastroasador

Las esencias potentes vienen en tarros pequeños. Igual, la fuerza de un plato de nivel se concentra en sus pinchos elaborados al momento. Si quieres más, encontrarás excelentes asados al horno de leña. Cuenta con tres menús degustación y dos menús ejecutivos, basados en pinchos por 13 € o con asado al horno de leña por 19 €.




te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Lis.
QUIÉN COCINA: Ana Rodríguez.

SE DISTINGUE POR: Platos muy elaborados, con respeto por la cocina clásica con técnicas actuales.

TIENES QUE PROBAR: Albóndiga de rape y gamba envuelta en pasta brick, humus y ratatouille.

ES ESPECIAL POR: Atención a la composición de los distintos platos.

BODEGA: 50 referencias.

Nº plazas: 40

Precio aproximado: 30 €

DÓNDE ESTÁ: C/ Patio Chico, 18. Salamanca.

TFNO.: 923 216 260

WEB: www.restaurantelis.es

VALOR AÑADIDO: Alta cocina sin que sufra tu bolsillo.



Lis

Tan solo el entorno del restaurante Lis debería ser una excusa perfecta para visitarlo, debido a su privilegiada situación, las magníficas vistas y el clima rebosante de belleza, tranquilidad y pleno de sugerencias. Por momentos, la luz atraviesa sus ventanales y baña las mesas del interior, decorado con sobriedad y calidez. Una tentación difícilmente rechazable.


te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: El Majuelo.

QUIÉN COCINA: Juan Manuel Melchor.

SE DISTINGUE POR: Cocina actual de mercado.

TIENES QUE PROBAR: Steak-tartar.

ES ESPECIAL POR: Ambiente acogedor y el mejor producto de temporada.

BODEGA: 280 referencias.

Nº plazas: 20

Precio aproximado: 40 €

DÓNDE ESTÁ: Plaza de la Fuente, 8. Salamanca.

TÉFNO.: 923 214 711

E-MAIL: majuelofuente@yahoo.es

VALOR AÑADIDO: Cocina vista.



El Majuelo

Es fácil encontrar un lugar para comer. Descubrir uno donde se respete, no sólo el alimento, sino el acto mismo de comer, no es tan habitual. En El Majuelo, además de buena técnica y presentación, hallarás humildad y sentido común, para que el protagonismo lo asuma el sabor de cada plato. Porque sabemos que la excelencia culinaria es una compleja ecuación donde cuentan todas las variables.


te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: El Mesón de Gonzalo.

QUIÉN COCINA: Marcos del Valle.

SE DISTINGUE POR: Cocina de alta calidad que mira de reojo a los orígenes.

TIENES QUE PROBAR: Manitas de cerdo deshuesadas con boniatos y Oporto*.

ES ESPECIAL POR: Ser uno de los locales más emblemáticos de la hostelería salmantina.

BODEGA: 170 referencias.

Nº plazas: 45

Precio aproximado: 40 €

DÓNDE ESTÁ: Plaza del Poeta Iglesias, 10 Bajo. Salamanca.

TFNO.: 923 217 222

WEB: www.elmesondegonzalo.es

VALOR AÑADIDO: Renovar la tradición sin olvidar el pasado.

* Ganador "Pincho popular 2013", Campeonato Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid



El Mesón de Gonzalo

Un negocio familiar renovado de forma integral con la esencia del ayer aún presente: capote y traje de luces irrumpen sobre el acero. Permanece el producto de calidad que armoniza con las guarniciones más innovadoras, tanto en el comedor, como en la barra de cocina en miniatura elaborada al momento, bajo la mirada atenta del comensal. Una apuesta por lo bien hecho.


te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Casa de comidas Montero.

QUIÉN COCINA: Carlos Barco.

SE DISTINGUE POR: Tapas elaboradas que siempre sorprenden.

TIENES QUE PROBAR: Cochinillo asado a 70 grados, manzana, brotes.

Guiso de garbanzos, rabo, hongos. Huevo, patata, tocino Iberico.

Bacalao confitado, sopa de morcilla, berza guisada.

ES ESPECIAL POR: Su innovadora aportación a la cultura del tapeo clásico.

BODEGA: 76 referencias.

Nº plazas: 40

Precio aproximado: 25 / 30 €

DÓNDE ESTÁ: Plaza del Corrillo, 12. Salamanca.

TFNO.: 923 213 848

WEB: www.elmontero.es

VALOR AÑADIDO: Tapas elaboradas al momento.



Casa de comidas Montero

Si hay una costumbre gastronómica asentada en la cultura española es, sin duda, la de salir de tapas. En el restaurante Montero, además de una variada carta con recetas de vanguardia del más alto nivel, podrás experimentar el placer de degustar la innovación culinaria condensada en pequeñas "perlas", en tapas elaboradas en ese momento, específicamente para ti. En ningún caso provocarán tu indiferencia.

te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Oroviejo.

QUIÉN COCINA: Héctor Carabias.

SE DISTINGUE: Por tener dos ambientes, "las gastrotapas", tapeo informal con buena presentación y producto en un ambiente retro y "el restaurante" con un salón abovedado, donde se pueden encontrar platos tradicionales y modernos.

TIENES QUE PROBAR: Asados en horno de leña (cordero, cabrito y cochinillo) steak tartar, risotto de boletus.

BODEGA: 68 referencias.

Nº plazas: 88

Precio aproximado: 35 €

DÓNDE ESTÁ: Plaza San Benito, 5. Salamanca.

TFNO.: 923 215 492

WEB: www.restauranteoroviejo.com

VALOR AÑADIDO: Sus instalaciones datan de antes de 1700, sus salones privados y su terraza en temporada primavera-verano, tranquila y discreta.



Oroviejo



Lugar enfocado para el disfrute del paladar, donde todos los sentidos tienen su protagonismo. El horno de leña es una de las herramientas para realzar los buenos sabores que aporta el mejor producto. Desde la entrada se respira historia y en el interior nos encontramos con un salón abovedado de forma tubular presidido por un lagar dedicado a una cava de vinos. La decoración en piedra de Villamayor, los platos, las mesas...todo está pensado para crear un ambiente agradable para hacerte sentir bien.

te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: El Pecado.

QUIÉN COCINA: Nadia Dhaby - Angel Lillo.

SE DISTINGUE POR: Cocina actual con raíces salmantinas.

TIENES QUE PROBAR: Lasaña de Torta del Casar y Jamón de Guijuelo.

ES ESPECIAL POR: Un marco romántico y acogedor.

BODEGA: 80 referencias.

Nº plazas: 40

Precio aproximado: 35 €

DÓNDE ESTÁ: Plaza Poeta Iglesias, 12. Salamanca.

TFNO.: 923 266 558

WEB: www.elpecadorestante.es

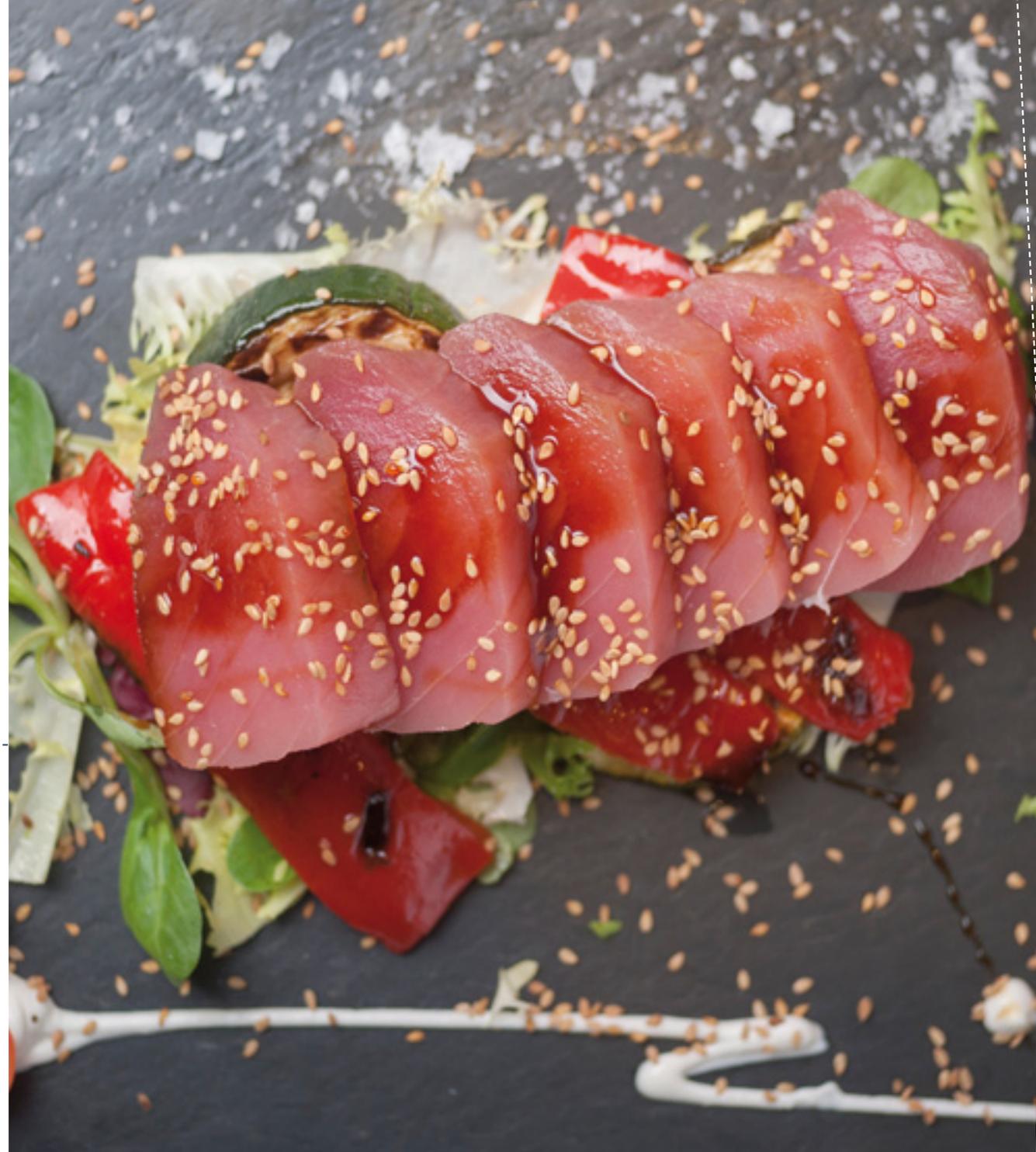
VALOR AÑADIDO: Buena cocina en un entorno con mucho encanto.



El Pecado

Junto a la Plaza Mayor ofrece exquisitos entrantes para compartir. "Vampirización de Langostinos a l'ast" o "Nuestras patatas charro-bravas con alioli de piparra y tomate de chorizo". Platos que van desde el tradicional "Solomillo de Ternera Charra con boletus" al actual "Cochinillo del Pecado confitado" o "Tataki de Atún Rojo con verduras al wok". Postres caseros muy apetecibles y selecta carta de vinos. Por algo Ferrán Adrià, Pedro Almodóvar o Natali Portman ya "pecaron". Desde el 2001 sorprendiendo con su ambiente y buena cocina.

te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: La Posada.
QUIÉN COCINA: Miguel Sánchez Mateos.

SE DISTINGUE POR: Cocina tradicional castellana.
TIENES QUE PROBAR: Sus asados y sus alubias con almejas.
ES ESPECIAL POR: Fusión perfecta de tradición e innovación.
BODEGA: 365 referencias.
Nº plazas: 125
Precio aproximado: 40 €

DÓNDE ESTÁ: C/ Aire, 1 y C/ Azucena, 1. Salamanca.
TFNO.: 923 217 251
WEB: www.laposada.net

VALOR AÑADIDO: Un vino distinto para cada día del año.



La Posada

Medio siglo alimentando a paladares exquisitos es muchísimo tiempo. Y con el valor que otorga la experiencia, en La Posada puedes bucear en su carta o decantarte por uno de sus menús. Cocina tradicional de la región con nombres que seguro te serán familiares: jamón con Denominación de Origen Guijuelo, lenteja de La Armuña, ternera de Morucha... Ambiente tranquilo en pleno centro de la ciudad.

te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Pucela.
QUIÉN COCINA: José Luis González.

SE DISTINGUE POR: Cocina tradicional en un ambiente selecto y acogedor.
TIENES QUE PROBAR: Milhojas de solomillo con foie y boletus.
ES ESPECIAL POR: Excepcional calidad de sus productos, tanto del mar como de la tierra.
BODEGA: 400 referencias.
Nº plazas: 100
Precio aproximado: 40 / 50 €

DÓNDE ESTÁ: C/ Saavedra y Fajardo, 2. Salamanca.
TFNO.: 923 192 095
WEB: www.restaurantepucela.com

VALOR AÑADIDO: Salones amplios y con encanto.



Pucela

Suele asociarse equivocadamente tradición con inmovilismo. Lo tradicional puede ser, al mismo tiempo, innovador y vanguardista. En el restaurante Pucela podrás comprobarlo, pues la calidad de sus productos marca la auténtica diferencia entre un establecimiento "del montón" y uno de primera fila. Sentado a su mesa descubrirás de nuevo conceptos como elegancia y excelencia, y llevarás tus veladas en familia o en pareja a una nueva dimensión.


te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Río de la Plata.

QUIÉN COCINA: Paulina Andrés.

SE DISTINGUE POR: Cocina casera tradicional.

TIENES QUE PROBAR: Cabrito guisado con almendras, rodaballo a la plancha, almejas a la sartén.

ES ESPECIAL POR: Su consolidada trayectoria y su ambiente acogedor y familiar.

BODEGA: 80 referencias.

Nº plazas: 45

Precio aproximado: 50 €

DÓNDE ESTÁ: Plaza del Peso, 1. Salamanca.

TFNO.: 923 219 005

WEB: www.restauranteriodelaplata.es

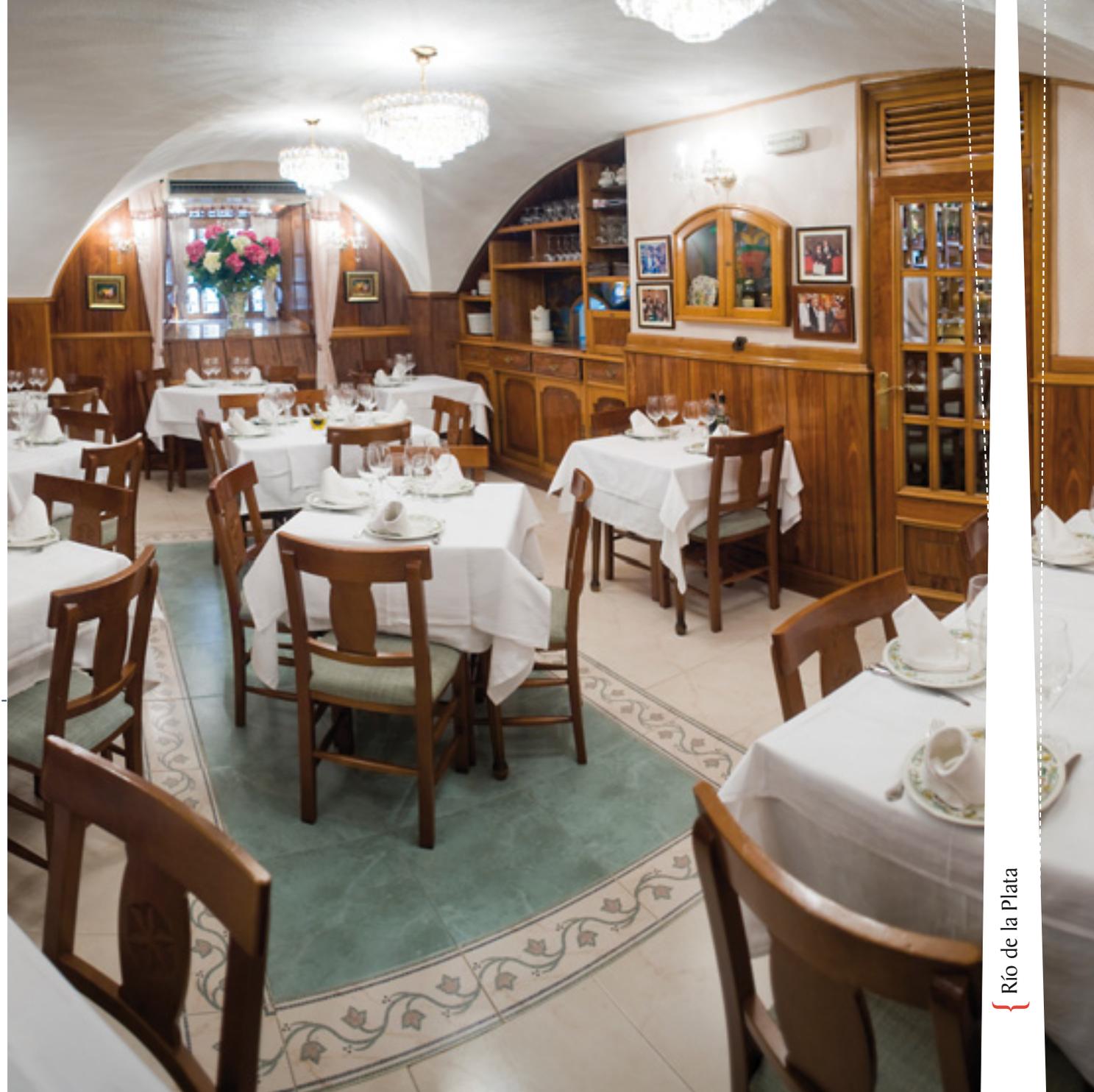
VALOR AÑADIDO: Como si comieras en casa... pero mejor.



Río de la Plata

Cuando un establecimiento está respaldado por años de éxito y cientos, miles de comensales agradecidos... es porque su cocina convence por su autenticidad, por la fuerza que dan su sencillez y su sabor. En un ambiente cálido que te recordará a tu propia casa, podrás deleitar tu paladar y excitar todos tus sentidos. Recordarás por qué la comida de siempre sabe tan bien.

te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Rivas.
QUIÉN COCINA: Ana Rosa Cuadrado.

SE DISTINGUE POR: Cocina clásica con pinceladas modernas.
TIENES QUE PROBAR: Alcachofas, boletus confitados, huevo escalfado y trufa.
ES ESPECIAL POR: La transparencia de su cocina y el trato agradable y profesional en sala.
BODEGA: 400 referencias.
Nº plazas: 75
Precio aproximado: 40 / 50 €

DÓNDE ESTÁ: C/ Gómez Mateos, 19. Vega de Tirados. Salamanca.
TFNO.: 923 320 471
WEB: www.restauranterivas.com

VALOR AÑADIDO: Recomendado en las guías Michelin y Gourmetour.



Rivas

Lejos del estresante bullicio de la ciudad, pero al abrigo del ordenado caos de una cocina profesional, el personal del restaurante Rivas disfruta realmente, procesando con mimo cada uno de los selectos productos que se desgranán en su carta. Cocina de hoy con sutiles reminiscencias de los platos de ayer y de siempre, prestando atención a cada mínimo detalle y haciendo de cada comensal un protagonista único.

te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Le Sablon.
QUIÉN COCINA: Manuel Justel Martínez.

SE DISTINGUE POR: Cocina de mercado de inspiración belga.
TIENES QUE PROBAR: Vieiras sobre estofado de puerros con un toque de farinato y nuestra tarta de chocolate.
ES ESPECIAL POR: Ambiente acogedor y trato amable.
BODEGA: 80 referencias.
Nº plazas: 30-40
Precio aproximado: 35 € / 40 €

DÓNDE ESTÁ: Espoz y Mina, 20 (Pl Libertad). Salamanca.
TFNO.: 923 262 952
WEB: www.restaurantlesablon.com

VALOR AÑADIDO: Recomendado en las principales guías gastronómicas por su excelente relación calidad-precio y su buen saber hacer.



Le Sablon

Tanto si vives aquí como si eres un visitante ocasional, puedes encontrar un acogedor rincón, a escasos metros de la Plaza Mayor, donde disfrutar de la fusión de platos de la cocina tradicional de Bélgica con creaciones propias basadas en productos salmantinos de temporada. Debes probar la caza, en la que somos especialistas.

te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: De la Santa.

QUIÉN COCINA: Emilio Muriel.

SE DISTINGUE POR: Decoración única, arcos y bóvedas engalanadas con estilo barroco.

TIENES QUE PROBAR: Merluza de la Santa.

ES ESPECIAL POR: Ambiente acogedor y trato amable.

BODEGA: 45 referencias.

Nº plazas: 41

Precio aproximado: 35 €

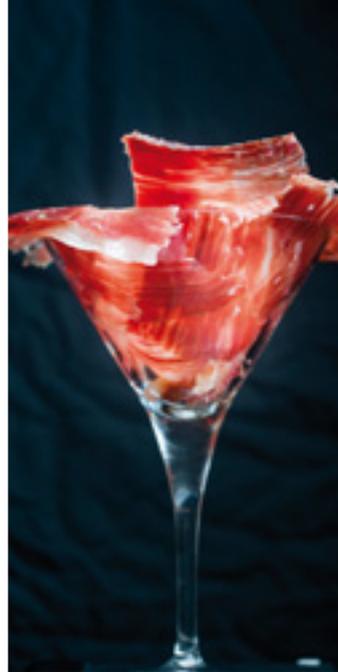
DÓNDE ESTÁ: C/ Padre Belda, 3. Alba de Tormes. Salamanca.

TFNO.: 691 340 886

WEB: www.restaurantedelasanta.es

VALOR AÑADIDO: POR los jardines De la Santa, una terraza exterior junto al Museo Carmelitano y la Plaza Mayor.

Una cava única en Castilla y León.



De la Santa



Somos especialistas en pucheros, guisos y productos de alta calidad. Tampoco pasa desapercibida la perdiz estofada con setas de cardo, los asados de castilla, sus carnes de vaca & buey y sus pescados de roca. En cuanto a nuestra bodega, podemos decir que es precisa y acertada con buenas referencias. Y por supuesto, encontrará un trato cálido y elegante con un servicio atento y profesional. Recomendaciones diarias.


te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: La Sastrería del Mercado.

QUIÉN COCINA: Jorge Berrocal.

SE DISTINGUE POR: Cocina de mercado en la que prima la calidad del producto.

TIENES QUE PROBAR: Pulpo asado a nuestra cocción, sobre crema de patata ahumada. Nuestra ya famosa mini hamburguesa de ternera de la Valmuza con mermelada de bacon.

BODEGA: 75 referencias.

Nº plazas: 40

Precio aproximado: 30 €

DÓNDE ESTÁ: Pl del Mercado, 8. Salamanca

TENO.: 923 607 247

WEB: www.lasastrieradelmercado.com

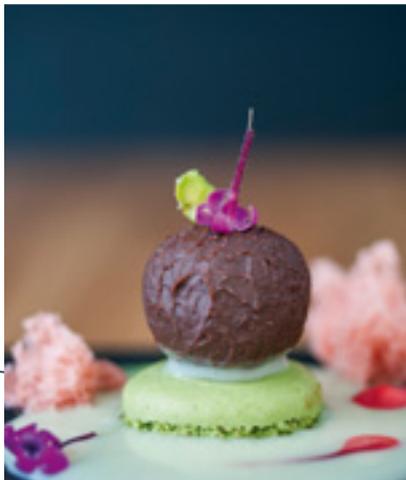
VALOR AÑADIDO: Ubicación frente al Mercado Central, del que recibimos el producto de temporada. Servicio de sala personalizado y amable.



La Sastrería del Mercado

Basamos nuestra cocina en la selección de un producto destacado semanalmente fuera de carta, atendiendo a la temporada en la que se está. Nuestra ubicación es la garantía de calidad de nuestros productos y eso hace que podamos renovarlos constantemente. Por lo que podemos decir que en la Sastrería del Mercado, encontrarás la mejor selección de producto, aunando distinción, tradición y equilibrio.


te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Tapas 3.0

QUIÉN COCINA: Jorge Lozano.

SE DISTINGUE POR: La tradición como base sólida de una cocina sin fronteras.

TIENES QUE PROBAR: Croquetas del cocido de la abuela Manuela.

BODEGA: 125 referencias.

Nº plazas: 38

Precio aproximado: 15 €

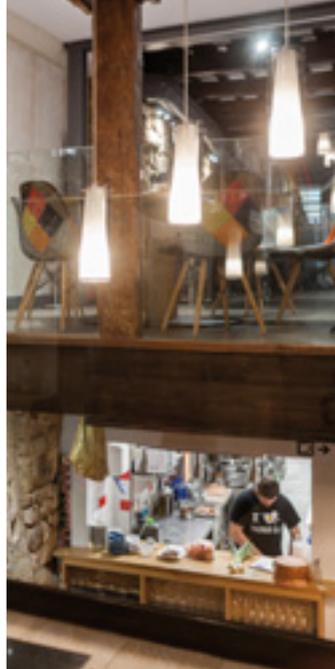
DÓNDE ESTÁ: Sánchez Barbero, 9. Salamanca.

TFNO.: 923 619 619

WEB: www.tapasdospuntocero.com

VALOR AÑADIDO: En el centro histórico de Salamanca.

Las tapas como forma de vida.



Tapas 3.0

Tres elementos forman parte de este restaurante, madera, hierro y cristal como representación de nuestra filosofía; calidez, trabajo duro y transparencia, respectivamente. Esencia de pueblo en un ambiente cosmopolita. Un concepto mucho más dinámico que un restaurante al uso, las tapas como hilo conductor de una cocina con ilusión.



te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Las Tapas de Gonzalo.

QUIÉN COCINA: Marcos del Valle.

SE DISTINGUE POR: Cocina informal, desenfadada y adaptada a los nuevos tiempos.

TIENES QUE PROBAR: Pulpo braseado con crema templada de patata y sus ya famosas croquetas de jamón ibérico.

BODEGA: 120 referencias.

Nº plazas: 35 restaurante y 180 terraza.

Precio aproximado: 30 €

DÓNDE ESTÁ: Plaza Mayor, 23. Salamanca.

TFNO.: 923 271 353

WEB: www.lastapasdegonzalo.es

VALOR AÑADIDO: Su ubicación inmejorable y una decoración vanguardista.



Las Tapas de Gonzalo

Las Tapas de Gonzalo es un restaurante pensado para tí. Todo un laberinto de sensaciones con distintas propuestas a tu medida. Carta de desayunos, las mejores alternativas para disfrutar de una buena comida o cena y por supuesto, tapas elaboradas al momento para que no pierdas un solo detalle. Las Tapas de Gonzalo es un restaurante a tu alcance, toda una recomendación para disfrutar de su ambiente inigualable y una explosión de sabores.

te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: La Tentazion de las Tapas.

QUIÉN COCINA: Rafael Juárez y Roberto Castro.

SE DISTINGUE POR: Para tapear, equilibrando productos tradicionales y cocina moderna.

TIENES QUE PROBAR: Brochetas de pulpo y langostinos, hamburguesitas, surtidos de carnes y postres.

BODEGA: Más de 30 referencias.

Nº plazas: 60

Precio aproximado: 20 €

DÓNDE ESTÁ: Plaza Mayor nº 18 y Plaza. Poeta Iglesias, 1. Salamanca.

TFNO.: 923 263 486

E-MAIL: barlatentazion@gmail.com

VALOR AÑADIDO: Ambiente contemporáneo en la Plaza Mayor.



La Tentación de las Tapas

La visión de la Plaza Mayor es, de por sí, todo un regalo para la vista. En La Tentación puedes sumar, además, un capricho al paladar, gracias a referencias de gastronomía de primera línea, pensadas para que puedas disfrutar de excelentes platos, acompañados de los mejores caldos mientras el embrujo del entorno convierte la experiencia en irreplicable.


te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Valencia.

QUIÉN COCINA: José Luis Valencia.

SE DISTINGUE POR: Defensa de la cocina tradicional castellana.

TIENES QUE PROBAR: Estofados al estilo castellano.

ES ESPECIAL POR: Platos con el sabor de lo auténtico.

BODEGA: 80 referencias.

Nº plazas: 44

Precio aproximado: 35 / 40 €

DÓNDE ESTÁ: C/ Concejo, 15 (Int). Salamanca.

TFNO.: 923 217 868

WEB: www.restaurantevalencia.com

VALOR AÑADIDO: Ambiente familiar y taurino.



Valencia

¿Recuerdas el aroma que te asaltaba, cuando volvías del colegio y abrías la puerta de tu casa? Justo entonces pensabas que “como en casa, en ningún lado”. En el restaurante Valencia saben que la comida casera siempre ha tenido un toque especial. Aunque no pueden competir con aquellos guisos, cuentan ya con cuatro generaciones dedicadas por entero a que revivas, con sus platos, esa agradable sensación.

te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Vermutería Lilicook.

QUIÉN COCINA: Manuel Soto Carlos.

SE DISTINGUE POR: Cocina tradicional, con toques renovados.

TIENES QUE PROBAR: Conservas gourmet, embutidos y tapas elaboradas.

BODEGA: 70 referencias.

Nº plazas: 50

Precio aproximado: 12 €

DÓNDE ESTÁ: Plaza de Sexmeros, 7. Salamanca.

TFNO.: 923 018 434

E-MAIL: info@lilicookvermateria.com

VALOR AÑADIDO: Vermut preparado con nuestras propias sodas caseras y nuestras espumas de aromas y sabores especiados.



Vermutería Lilicook



Un concepto nuevo en Salamanca con aires renovados que busca la parte más pura y tradicional de la gastronomía de antaño. Una amplia carta de vermouths preparados, que acompañan y maridan perfectamente con nuestras conservas gourmet y una amplia carta de quesos nacionales de las mejores denominaciones. Tapas elaboradas que buscan la esencia de lo de antes. Amplia terraza en una plaza privilegiada para tomar los mejores gin-tonic premium.


te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Vida & Comida.

QUIÉN COCINA: Oscar Cruz.

SE DISTINGUE POR: Gastronomía accesible en todos los sentidos.

TIENES QUE PROBAR: Carpaccio de pulpo a feira.

ES ESPECIAL POR: Por picoteo creativo y de vanguardia.

BODEGA: 200 referencias.

Nº plazas: 75

Precio aproximado: 25 €

DÓNDE ESTÁ: Plaza de Santa Eulalia, II. Salamanca.

TFNO.: 923 281 236

WEB: www.vidaycomida.com

VALOR AÑADIDO: Calificado como Bib Gourmand en la Guía Michelin.



Vida & Comida



La calidad de un gran restaurante fusionada con la flexibilidad y la frescura de un bar. Una visión diferente de cómo disfrutar de la comida: tapas de autor, cocina en miniatura y medias raciones, además de una extensa carta de vinos por copa basándose en el método Winesave, copas elaboradas y cócteles... Además, un servicio exclusivo y un entorno selecto pero informal y con encanto.

te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Víctor Gutiérrez.

QUIÉN COCINA: Víctor Gutiérrez.

SE DISTINGUE POR: Cocina actual, creativa y de temporada.

TIENES QUE PROBAR: Pichón asado con guiso de quinoa.

ES ESPECIAL POR: Alma española, corazón peruano y pinceladas asiáticas.

BODEGA: 250 referencias.

Nº plazas: 25

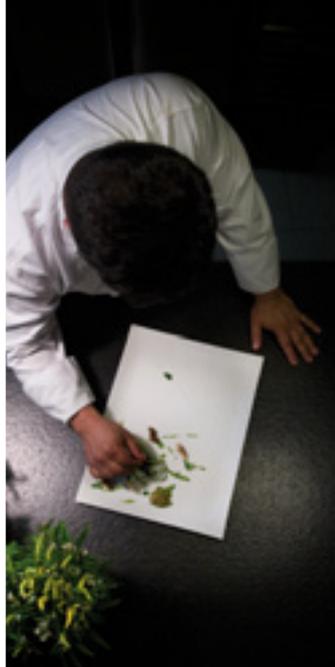
Precio aproximado: 50 €

DÓNDE ESTÁ: C/ Empedrada, 4. Salamanca.

TFNO.: 923 262 973

WEB: www.restaurantevictorgutierrez.com

VALOR AÑADIDO: Estrella Michelin.



Víctor Gutiérrez

En un nuevo espacio gastronómico frente al Palacio de Congresos y Exposiciones y a un cómodo paseo a la Plaza Mayor y las Catedrales puedes degustar auténticos tesoros gastronómicos de cocina contemporánea, una equilibrada y casi perfecta fusión de producto, técnica y honestidad, que ha hecho al restaurante Víctor Gutiérrez merecedor de una estrella en la Guía Roja Michelin.


te contamos



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Zazu Bistro.

QUIÉN COCINA: Pierre Yves Nehr.

SE DISTINGUE POR: Frescura, originalidad y productos de calidad.

TIENES QUE PROBAR: Crab Cake (una hamburguesa de buey de mar con salsa tártara y salmón ahumado).

ES ESPECIAL POR: Cocina francesa con toques mediterráneos.

BODEGA: 25 referencias.

Nº plazas: 60

Precio aproximado: 25 / 30 €

DÓNDE ESTÁ: Plaza de la Libertad, 8. Salamanca.

TFNO.: 923 261 690

WEB: www.restaurantezazu.com

VALOR AÑADIDO: Ambiente cálido y relajado en una casa antigua rehabilitada.



Zazu Bistro

En uno de los rincones del centro de Salamanca con más encanto, junto a la Plaza Mayor, podrás degustar lo mejor de la gastronomía francesa, "cuna de la alta cocina", sin estridencia, con elegancia y originalidad; degustando productos de primera calidad y un marcado carácter mediterráneo, podrás relajarte en un entorno con personalidad propia y desgranar su variada oferta culinaria.


te contamos



Nos encontrarás en...

La Aldaba

{ C/ Felipe Espino, 6. Salamanca
Tfno.: 923 219 642
e-mail: laaldabasalamanca@gmail.com

El Alquimista

{ Plaza de San Cristóbal, 6. Salamanca
Tfno.: 923 215 493 / www.elalquimistarestaurante.es

El Bodegón de la Plaza

{ Plaza del Poeta Iglesias, 2 . Salamanca
Tfno.: 923 216 213
e-mail: bodegondelaplaza@gmail.com

Bordadores 12

{ C/ Bordadores, 12. Salamanca
Tfno.: 923 018 666 / www.bordadores12.com

Casa Paca

{ Plaza del Peso, 10 - C/ San Pablo, 1. Salamanca
Tfno.: 923 218 993 / 923 267 390
www.casapaca.com

La Cocina de Toño

{ C/ Gran Vía, 20. Salamanca
Tfno.: 923 263 977 / www.lacocinadetoño.es

Corrillo

{ C/ Meléndez, 18 - Plaza San Benito, 1. Salamanca
Tfno.: 923 271 917 / www.cafecorrillo.com

La Dehesa el Oso y el Madroño

{ Plaza del Ángel, 1. Salamanca
Tfno.: 923 271 010
www.ladehesaelosoyelmadrono.es

Don Fadrique

{ Ctra. Salamanca - Alba de Tormes
Km. 17. Salamanca
Tfno.: 923 370 076 / www.donfadrique.com

Don Mauro

{ Plaza Mayor, 19. Salamanca
Tfno.: 923 281 487
www.restaurantedonmauro.es

DOZE Restaurante*Premium Bar

{ Isla de la Rúa, 3. Salamanca
Tfno.: 923 211 423 / www.restaurantedoze.es

En la Parra

{ C/ San Pablo, 80. Salamanca
Tfno.: 923 064 783 / www.restaurantenlaparra.com

La Fonda del Arcediano de Medina

{ C/ La Rreja, 2-10. Salamanca
Tfno.: 923 215 712
www.lafondadelarcedianodemedina.com

La Hoja 21

{ C/ San Pablo, 21. Salamanca
Tfno.: 923 264 028 / www.lahoja21.com

Izurpi

{ C/ La Constitución, 17. Cabrerizos. Salamanca
Tfno.: 923 209 511 / www.izurpi.com

Lilicook Gastroasador

{ C/ Azucena, 5. Salamanca
Tfno.: 923 623 433 / www.lilicook.es

Lis

{ C/ Patio Chico, 18. Salamanca
Tfno.: 923 216 260 / www.restaurantelis.es

El Majuelo

{ Plaza de la Fuente, 8. Salamanca
Tfno.: 923 214 711 / e-mail:majuelofuente@yahoo.es

El Mesón de Gonzalo

{ Plaza del Poeta Iglesias, 10 Bajo. Salamanca
Tfno.: 923 217 222 / www.elmesondegonzalo.es

Casa de comidas Montero

{ Plaza del Corrillo, 12. Salamanca
Tfno.: 923 213 848 / www.elmontero.es

Oroviejo

{ Plaza San Benito, 5. Salamanca
Tfno.: 923 215 492 / www.restauranteoroviejo.com

El Pecado

{ Plaza del Poeta Iglesias, 12. Salamanca
Tfno.: 923 266 558 / www.elpecadorestante.es

La Posada

{ C/ Aire I y C/ Azucena, 1. Salamanca
Tfno.: 923 217 251 / www.laposada.net

Pucela

{ C/ Saavedra y Fajardo, 2. Salamanca
Tfno.: 923 192 095 / www.restaurantepucela.com

Río de La Plata

{ Plaza del Peso, 1. Salamanca
Tfno.: 923 219 005 / www.restauranteriodelaplata.es

Rivas

{ C/ Gómez Mateos, 19. Vega de Tirados. Salamanca
Tfno.: 923 320 471 / www.restauranterivas.com

Le Sablon

{ Espoz y Mina, 20 (Pl. Libertad). Salamanca
Tfno.: 923 262 952 / www.restaurantlesablon.com

De la Santa

{ C/ Padre Belda, 3. Alba de Tormes. Salamanca
Tfno.: 691 340 886 / www.restaurantedelasanta.es

La Sastrería del Mercado

{ Plaza del Mercado, 10. Salamanca
Tfno.: 923 607 247 / www.lasastreriadelmercado.com

Tapas 3.0

{ C/ Sánchez Barbero, 9. Salamanca
Tfno.: 923 619 619 / www.tapasdospuntocero.com

Las Tapas de Gonzalo

{ Plaza Mayor, 23. Salamanca
Tfno.: 923 271 353 / www.lastapasdegonzalo.es

La Tentación de las Tapas

{ Plaza Mayor, 18 y Plaza Poeta Iglesias, I. Salamanca
Tfno.: 923 263 486
e-mail: barlatentazion@gmail.com

Valencia

{ C/ Concejo, 15 (Int). Salamanca
Tfno.: 923 217 868
www.restaurantevalencia.com

Vermutería Lilicook

{ Plaza Sexmeros, 7. Salamanca
Tfno.: 923 018 434
e-mail: info@lilicookvermuteria.com

Vida & Comida

{ Plaza de Santa Eulalia, II. Salamanca
Tfno.: 923 281 236 / www.vidaycomida.com

Víctor Gutiérrez

{ C/ Empedrada, 4. Salamanca
Tfno.: 923 262 973
www.restaurantevictorgutierrez.com

Zazu Bistro

{ Plaza de la Libertad, 8. Salamanca
Tfno.: 923 261 690 / www.restaurantezazu.com



saborea
auténticos manjares

vive
nuevas experiencias

descubre
sabores únicos



TURISMO de
SALAMANCA

