SALAMANCA

Para comersela

Comer en Salamanca

salamancanparacomersela.es

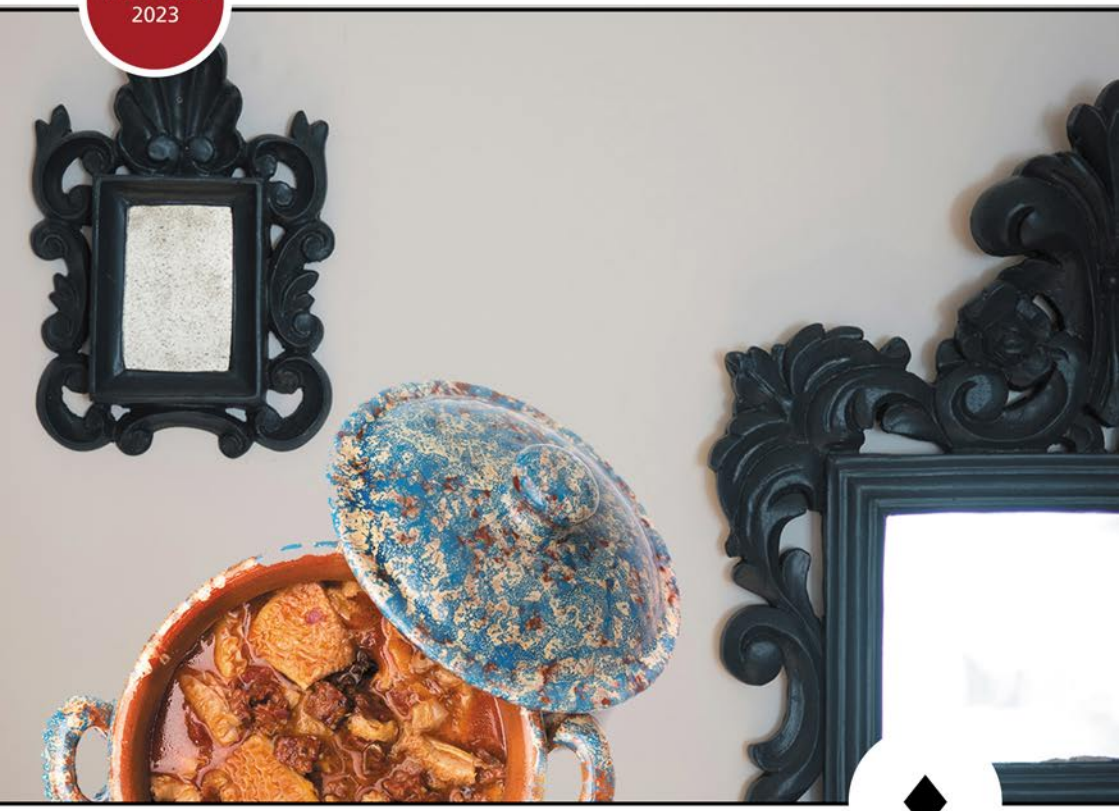
el Alquimista

Plaza de San Cristobal, 6. Salamanca

923 215 493

www.elalquimistarestaurante.es

MICHELIN 2023



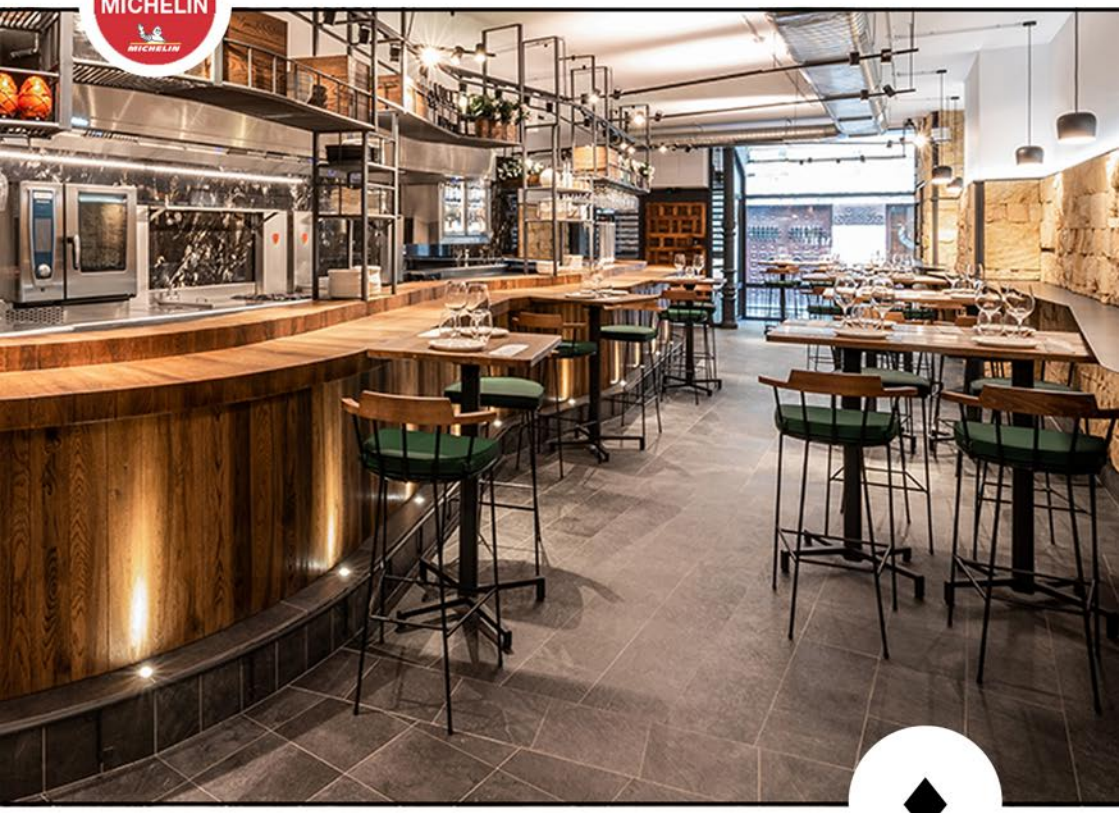
En medio del bullicio de la ciudad encontrarás un “oasis” sosegado y moderno, donde disfrutar de la comida y donde el acto de comer trasciende a la necesidad de alimentarse, para abrirte un abanico de experiencias reservadas a los gourmets, sin que por ello tengas que pensar en el bolsillo.

Excelente carta, ademas,de vinos y licores.

1

Bambú tapas y brasas

Prior 4. Salamanca.
666 523 523
www.bambubrasas.com



A escasos metros de la Plaza Mayor de Salamanca, te proponemos una experiencia gastronómica basada en nuestros orígenes, las "Tapas y las Brasas".

Con una carta llena de tapas perfectas para divertir, manteniendo nuestra firme apuesta por el producto de calidad, la tradición y la constante innovación.

La Cocina de Toño

Espoz y mina 30. Salamanca
626 569 965
www.lacocinadetono.es

La gastronomía vasca tradicional adquiere unanueva dimensión de las manos de un chef albercano, que investiga y desarrolla el maridaje entre la cunade la alta cocina española y sus propias raíces sal mantinas.

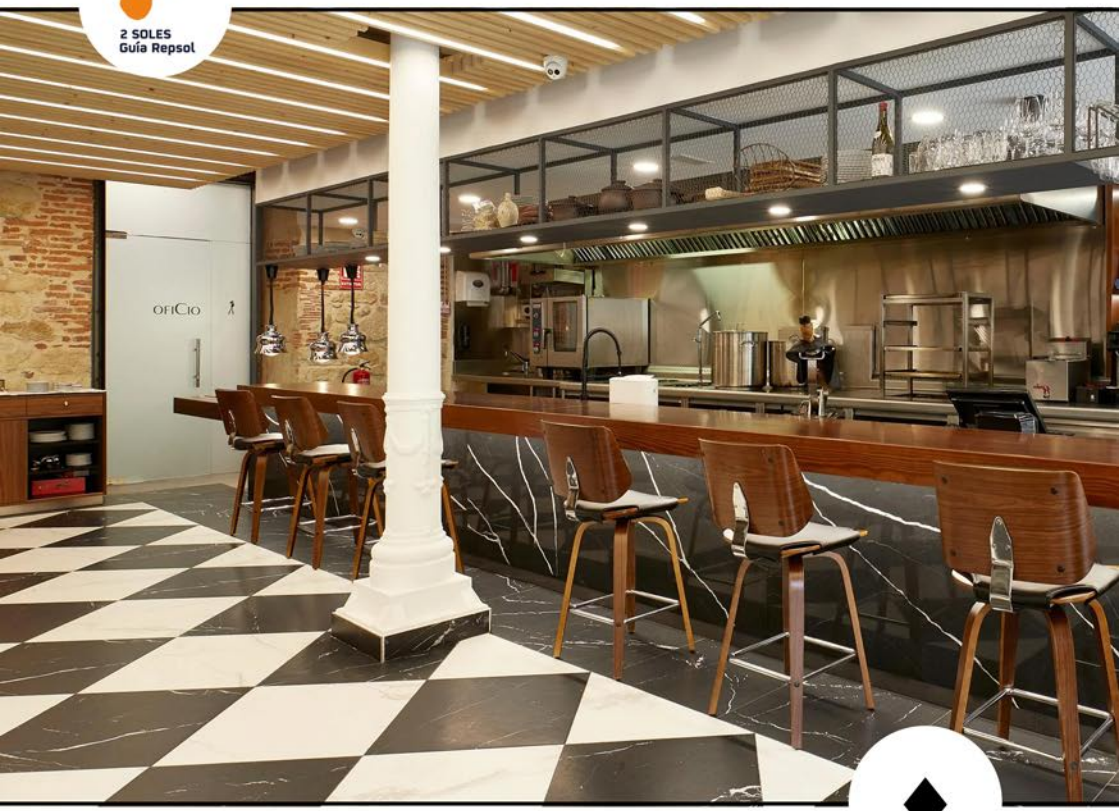
Presta especial atención a los productosde temporada, a los pintxos elaborados y a las recetas de «nouvelle cuisine» en formato mini.

3

ConSentido

Plaza del Mercado 8. Salamanca.
923 708 261
www.restaurante-consentido.es

2 SOLES
Guía Repsol



Carlos Hernández del Río aplica en 'ConSentido' el concepto de paisaje culinario que conoció, desarrolló y asimiló durante su estancia en 'Elkano'. En Getaria el protagonista es el mar y en Salamanca, frente al mercado central de abastos de la ciudad y a solo 150 metros de la concurrida Plaza Mayor, el foco se sitúa en el estudio, la recuperación y la transmisión del recetario castellano.

4

Clavel 8 brasa y copas

Clavel 8. Salamanca.
923 493 519
www.clavel8.com

Clavel 8 un local de época medieval y sitio emble mático de Salamanca. Tiene tres ambientes y plantas diferentes, la baja más informal, con barras altas, pinchos de barra a la brasa y raciones, la planta media donde poder tomar algo sentado.

Y por último en la planta de arriba, 7 amplias mesas de restaurante con una amplia carta formada por unos 40 platos

Domo delaire

Plaza de la Constitución 10. Salamanca.
650 967 390
www.domodelaire.com

Cocina de autor que parte de la raíz y la tradición mediterránea para traer hasta la mesa principalmente productos frescos y de proximidad con una visión contemporánea.

Excelente bodega con una selección de vinos nacionales de algunos de los mejores productores de cada zona

6

Doze restaurante

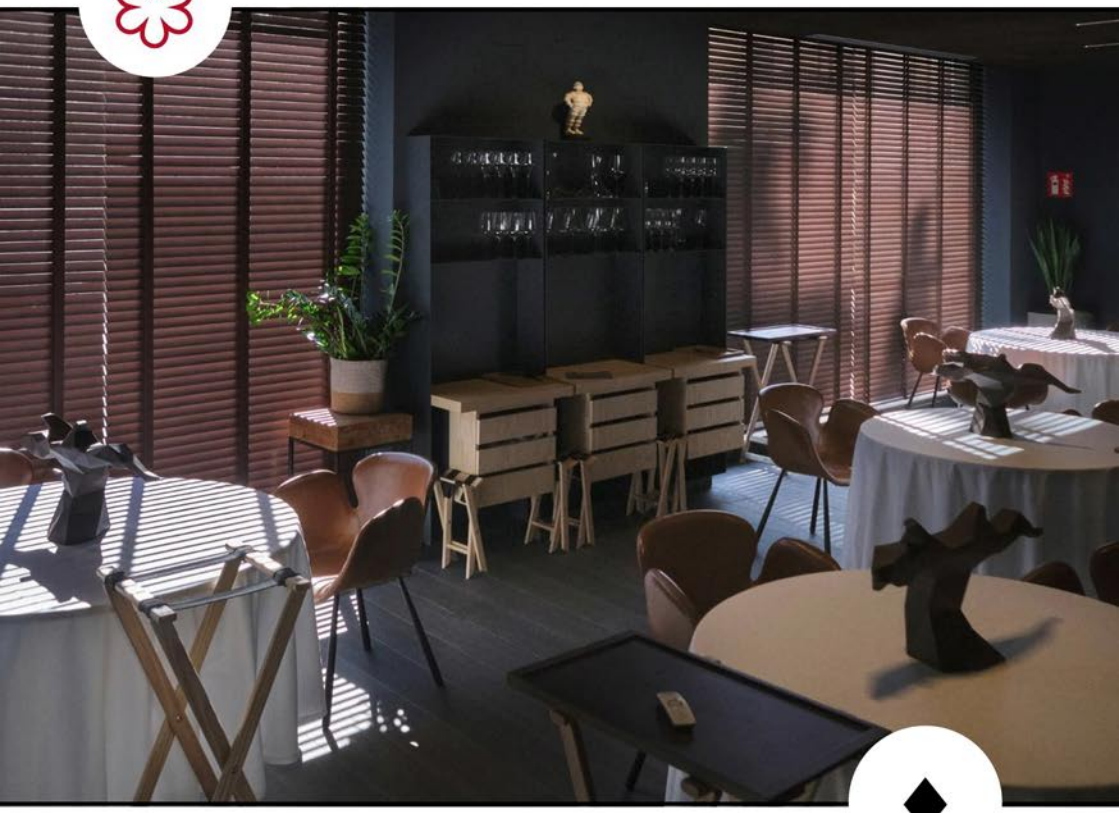
Isla de la Rúa 3. Salamanca.
923 211 423
www.dozerestaurante.es

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

En La Parra

San Pablo 80. Salamanca.
923 064 783
www.enlaparrarestaurante.com



Espacio amplio, con una decoración transparente, sencilla, elegante y acogedora donde las maderas nobles están presentes en sus mesas con sus colores claros.

Su cocina, con una renovada Estrella Michelin, hace disfrutar del placer de la mesa, acompañada por una execelente y esmerada bodega.

La Fonda del Arcediano de Medina

La Reja 2. Salamanca.

923 215 712

www.lafondadelarcedianodemedina.com

O simplemente «La Fonda», como familiarmentese 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 esta□blecimiento acogedor y al mismo tiempo diferente,para disfrutar de su excelente propuesta gastronómica en la mesa

9

La Jara

San Justo 6. Salamanca.
664 459 223
www.restaurantelajarasalamanca.com

Nuestro restaurante "La Jara" abrió sus puertas en Diciembre de 2018 y está dirigido por Alberto y Julio César Comerón, dos hermanos cocineros con trayectorias profesionales distintas.
Alberto, el mayor de los hermanos, con amplia experiencia en el sector de la restauración y dirección de personal, es nuestro jefe de sala y es quien recibe a todos nuestros clientes.

LiliCook gastrobar

Espoz y Mina 10. Salamanca.
923 623 433
www.lilicook.es

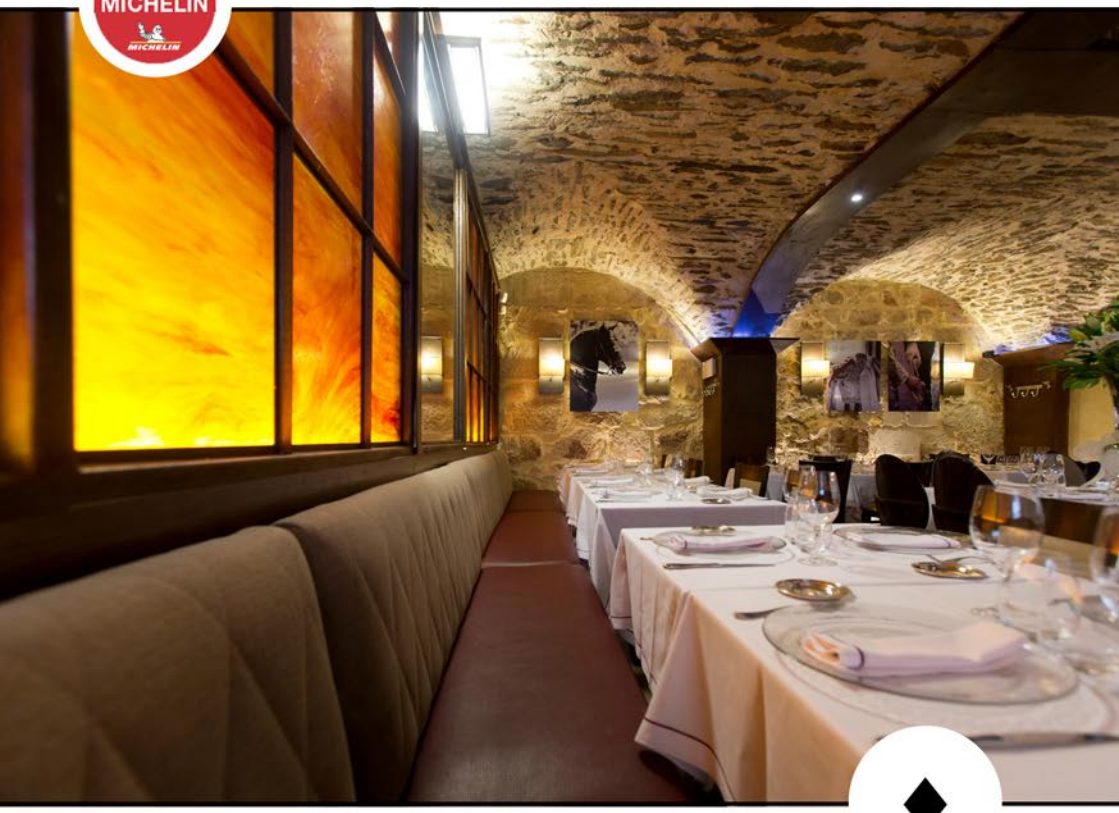
A 20 metros de la Plaza Mayor, donde disfrutar de la misma esencia de la cocina del antiguo local, con una amplia carta de tapas y raciones con los mejores productos de la zona.

Cocina estacional y arraigada en la tierra, que respeta los sabores de siempre adaptando las técnicas y las elaboraciones.

El Mesón de Gonzalo

Plaza de Poeta Iglesias 10. Salamanca.
923 217 222
www.elmesondegonzalo.es

2022 MICHELIN



Un negocio familiar renovado de forma integral con la esencia del ayer aún presente.

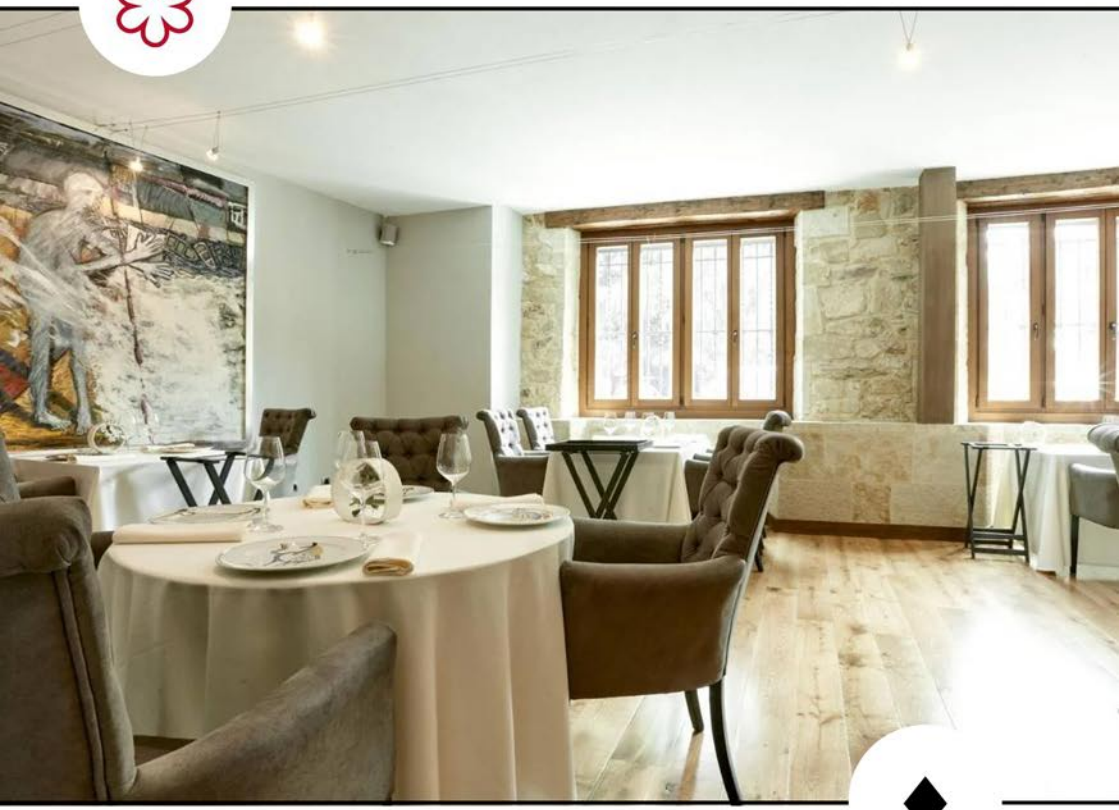
Permanece el producto de calidad que armoniza las guarniciones más innovadoras.

Una apuesta por lo bien hecho.

12

Ment by Oscar Calleja

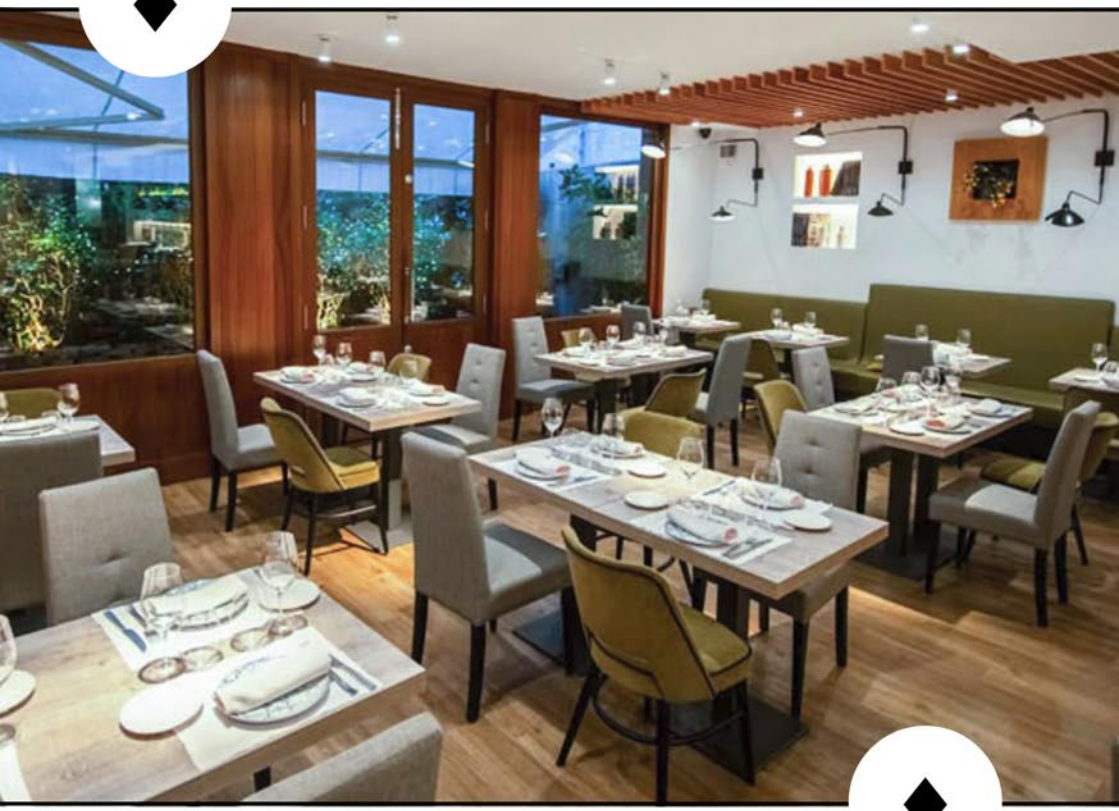
San Pablo 90. Salamanca.
923 156 594
www.mentbyoscarcalleja.com



Restaurante Ment es la llave que abrirá todas aquellas ventanas de tu imaginación por donde todavía no te atreves a asomarte, y te acompañará descubriendo nuevos sabores, creando diversas experiencias y distintos recuerdos que nadie más será capaz de deducir. Es un lugar donde no esperar lo esperado, donde el presente es futuro y todo lo que pruebas es un sentido consentido.

Origen

Sánchez Barbero 3. Salamanca.
923 176 962
www.origen-restaurante.com



En ORIGEN queremos retroceder en el tiempo para reencontrarnos con nuestro territorio, nuestros productos y con la cocina tradicional, que son elementos de identidad fundamentales para nosotros y que a la vez nos sirven como pilar para evolucionar y contarte una historia gastronómica, la nuestra, creada desde las raíces que dan sentido a todo.

Oroviejo

Plaza de San Benito 5. Salamanca.
923 215 492
www.restauranteoroviejo.es

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 vinosaíces que dan sentido a todo.

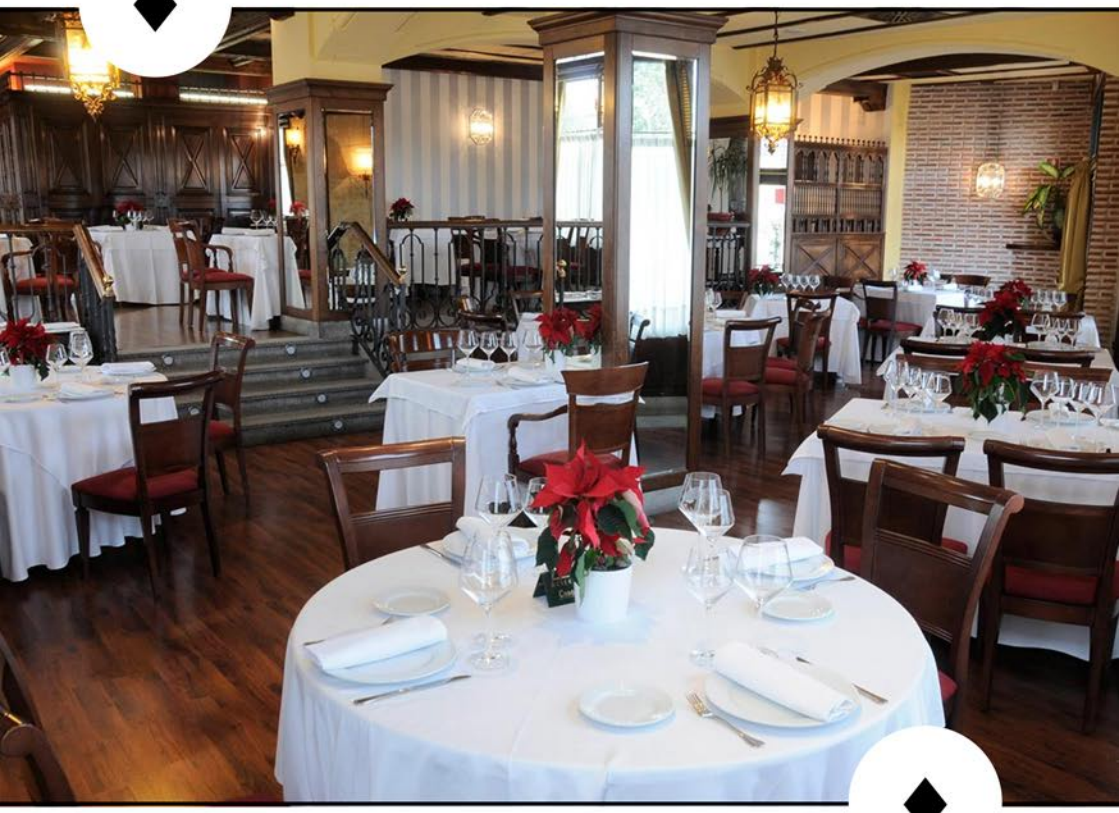
Portal del Lino

San Juan de la Cruz 6. Salamanca.
923 218 804
www.grupotapas.com

Un lugar donde la comida se encuentra con la pasión y la ilusión que seguramente encantarán todos tus sentidos. La combinación perfecta de una comida fresca y natural, la amabilidad del personal y el cálido ambiente te harán sentir como en casa.
Un lugar tranquilo, "ligero" y elegante, agradable y atemporal, con una cocina de mercado, fresca y natural, por momentos delicada pero siempre resistente y ajena a modas pasajeras. Como el lino.

Pucela

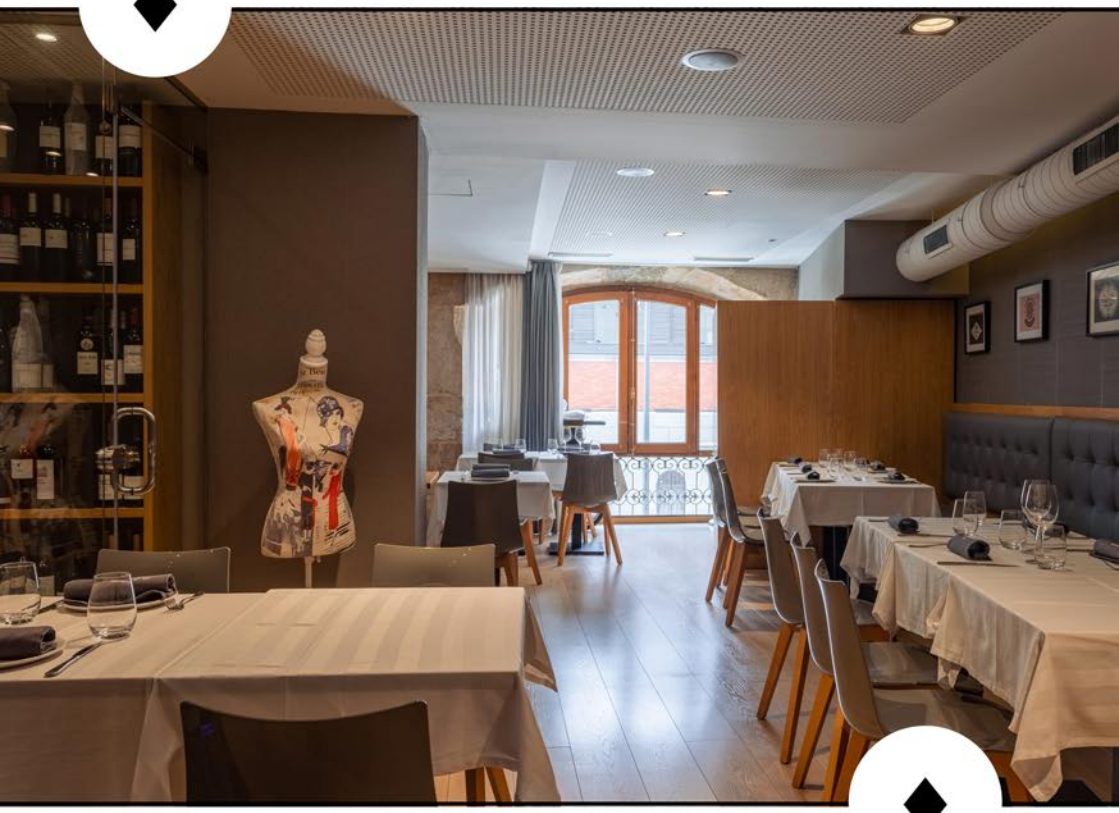
Saavedra y Fajardo 2. Salamanca.
923 192 095
www.restaurantepucela.com



Suele asociarse equivocadamente tradición con inmovilismo.
Lo tradicional puede ser, al mismotiempo, 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.

La Sastrería del Mercado

Plaza del Mercado 8. Salamanca.
923 607 247
www.lasatreriadelmercado.com



Basamos nuestra cocina en la selección de un producto destacado semanalmente fuera de carta, atendiendoa la temporada. Nuestra ubicaciónes 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.

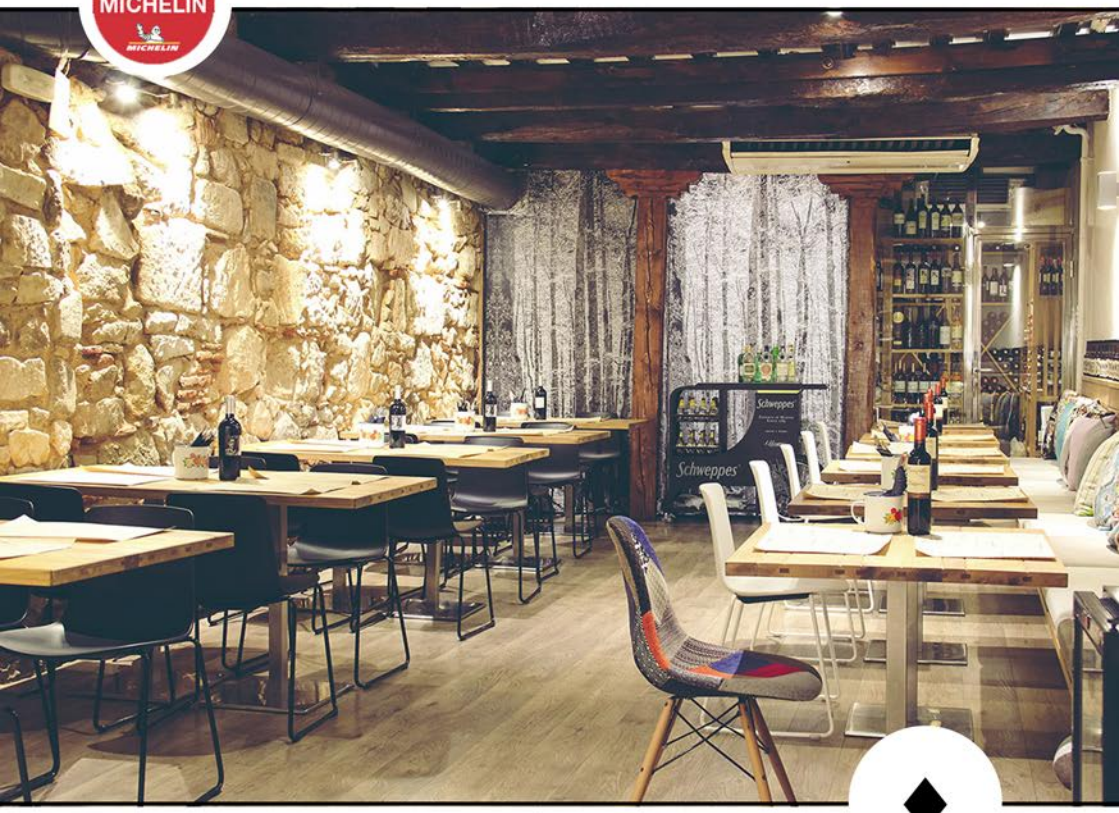
Tapas de Gonzalo

Plaza Mayor 23. Salamanca.
923 271 353
www.lastapasdegonzalo.com

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. Ambiente inigualable y explosión de sabores.

Tapas 3.0

Sánchez Barbero 9. Salamanca.
923 619 619
www.grupotapas.com

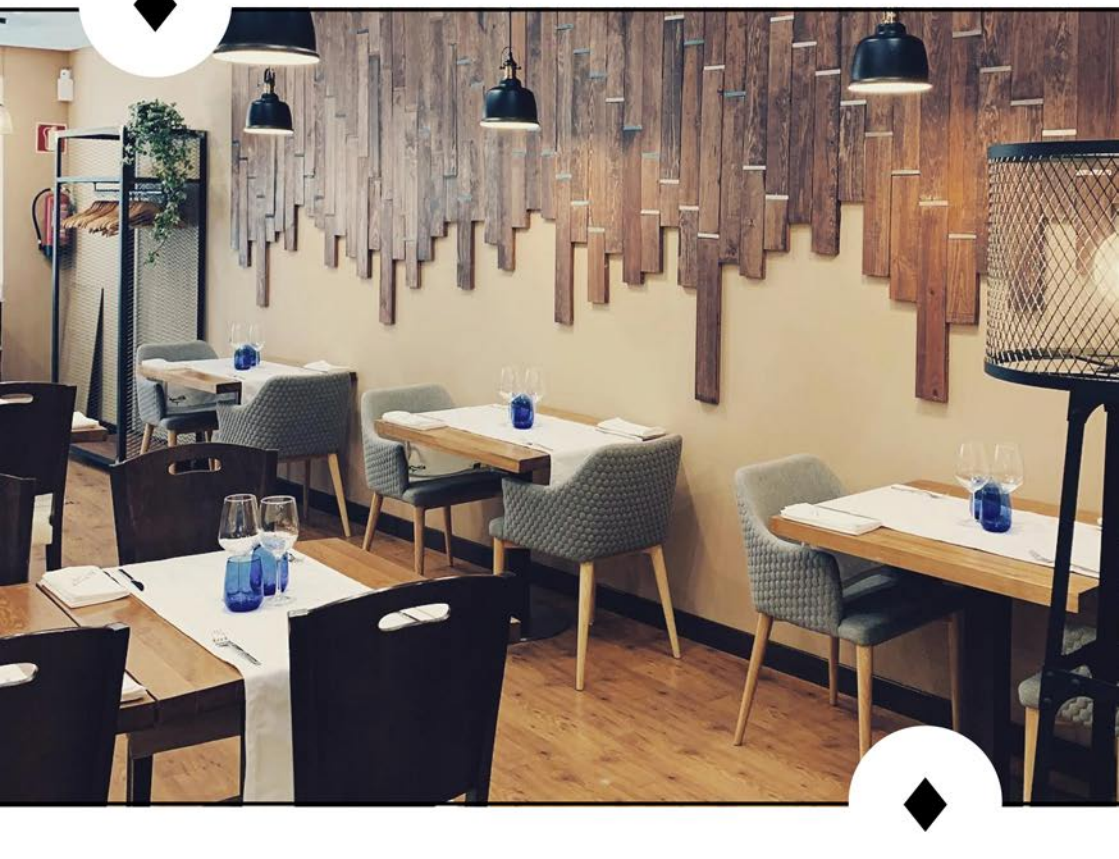


Tres elementos forman parte de este restaurante, madera, hierro y cristal como representación de nuestra filosofía; calidez, trabajo duro y transparencia, respectivamente.

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.

La Vacavieja

Espoz y Mina 26. Salamanca.
923 000 060
www.lavacavieja.es



La Vacavieja merece una visita. Aquí podrás descubrir recetas e ingredientes de la cocina española. Es hora de probar un chuletón perfectamente elaborado. Si vas a este restaurante, toma su casera tarta de queso, sus atrayentes helados o su bien preparado pastel milhojas. Aquí puedes tomar un sensacional vino. Algunos de sus invitados aconsejan probar el extraordinario café cortado de La Vacavieja.

La Vermutería de LiliCook

Plaza de Sexmeros 7. Salamanca.

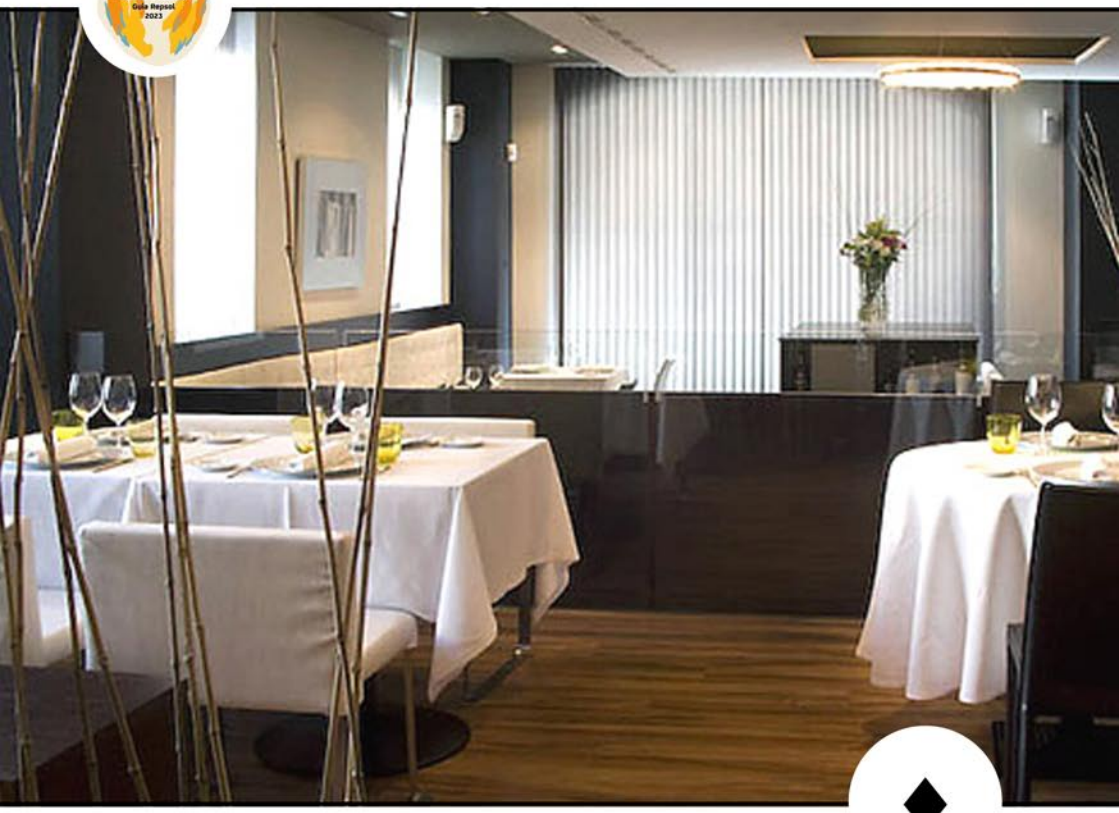
923 018 434

www.lilicookvermutería.com

Un concepto nuevo en Salamanca con aires reno vados que busca la parte más pura y tradicional de la gastronomía de antaño. Una amplia carta de vermuts preparados que acompañan y maridan perfectamente con nuestras conservas gourmet y una amplia carta de quesos nacionales de lasmejores denominaciones.
Tapas elaboradas quebuscan la esencia de lo de antes.

Vida&Comida

Plaza de Santa Eulalia 11. Salamanca.
923 281 236
www.vidaycomida.com



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.

Vida&Comida Xperience

Ronda de Sancti Spíritus 3. Salamanca.
923 062 202
www.vidaycomida.com

Vida & Comida Xperiences es un concepto creado para desarrollar, potenciar y evolucionar el universo Vida&Comida.
Nuestro nuevo local no es un restaurante al uso, es un centro de innovación donde tienen cabida múltiples formas de entender la gastronomía y todo aquello que está relacionado con ella.

AVENIDA DE MIRAT
PASEO DE CARMELITAS
ZAMORA
TORO
CALLE
VIA
PASEO
DESENGAÑO
RECTOR
ESPERA
LA VACA VIEJA
LILICOOK
LA COCINA DE TONO
BAMBÚ
TAPAS DE GONZALO
MESÓN DE GONZALO
PORTAL DEL LINO
OROVIEJO
DOZE
ORIGEN TAPAS30
LAJARA
LA SASTRERIA
CLAVEL8
CONSENTIDO
VERMUTERIA LILICOOK
LA FONDA DEL ARCEDIANO MEDEINA
EL ALQUIMISTA
VIDA&COMIDA
DOMO DELAIRE
VIDA&COMIDA XPERIENCE
VICTOR GUTIERREZ
EN LA PARRA
MENT
PUCELA

situación