



SALAMANCA

Para comérsela

Salamanca para comérsela



bienvenido
a este
viaje culinario
Salamanca para comérsela





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.

Y es que en nuestro país, por suerte, se ha asentado desde hace tiempo la cultura de la buena mesa; reconocidos nombres como Arzak, Berasategui, Subijana, Santamaría o Adriá, entre otros muchos, se han encargado de ubicarnos en el mapa de las mejores cocinas del mundo, abriendo la senda de la experimentación, la investigación y la aplicación de nuevas técnicas, materiales y procesos culinarios. Un contexto donde un plato, además de un conjunto de ingredientes y una presentación determinada, es un mensaje, un manojo de ideas y conceptos con los que cocinero y comensal juegan un sutil escondite y donde no hay vencidos, sino sorprendidos y satisfechos vencedores.

No temas. No hace falta ser un gourmet para adentrarse en el mundo de la alta cocina... En Salamanca también podrás disfrutar de ella, porque esta ciudad dorada, entre otras muchas cosas, también te ofrece gastronomía del más alto nivel. Nuestros manjares son un potente argumento para que nos visites, un atractivo a la altura del más imponente de los monumentos, un activo turístico que no debe despreciarse. Te mostramos lo mejor de lo mejor para que puedas paladearlo. A buen seguro, el buen sabor de boca te hará volver, si eres de fuera, y te mostrará nuevas facetas de la ciudad, si eres salmantino.

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 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 de 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...

Un buen puñado de cocineros salmantinos ha apostado fuerte por sacarle el máximo partido a estas materias primas tradicionales, de altísimo nivel, de la mano de la innovación y la originalidad, con un único objetivo: que disfrutes como nunca del placer de la comida y te sorprendas a cada paso, con cada receta. Todo ello en un entorno único y con valor añadido, porque los límites no están únicamente en el borde del plato. Al igual que la compañía y la sobremesa, el entorno contribuye al éxito o el fracaso de esta experiencia gastronómica. Todo, absolutamente todo, por pequeño y sutil que parezca, contribuye para hacer de ella algo inolvidable.

En una mesa dispuesta con mimo y talento, en un entorno tranquilo y hermoso, tu particular "santuario" donde cada detalle cuenta y tú eres el protagonista... la comida sabe distinta.

Por eso te sugerimos este grupo de pequeñas joyas de nuestra 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.



índice

restaurantes



La Aldaba	pag. 14.	La Mesta	pag. 48.
El Alquimista	pag. 16.	MOMO DA2	pag. 50.
Casa Paca	pag. 18.	Montero	pag. 52.
La Cocina de Toño	pag. 20.	La Dehesa el Oso y el Madroño	pag. 54.
El Corrillo	pag. 22.	Palacio Prado	pag. 56.
La Covachuela	pag. 24.	El Pecado	pag. 58.
Don Fadrique	pag. 26.	Plaza 23	pag. 60.
Don Mauro	pag. 28.	La Posada	pag. 62.
Doze Café	pag. 30.	Pucela	pag. 64.
El Hidalgo	pag. 32.	Río de la Plata	pag. 66.
La Hoja 21	pag. 34.	Rivas	pag. 68.
Izurpi	pag. 36.	Tablanca	pag. 70.
Lilicook Gastrobar	pag. 38.	Vida & Comida	pag. 72.
Lis	pag. 40.	Valencia	pag. 74.
Loft I3	pag. 42.	Víctor Gutiérrez	pag. 76.
El Majuelo	pag. 44.	Zazu Bistro	pag. 78.
El Mesón de Gonzalo	pag. 46.		

índice
restaurantes

saborea
auténticos manjares

descubre
sabores únicos

vive
nuevas experiencias

NOMBRE DEL RESTAURANTE: La Aldaba

QUIÉN COCINA: Enrique Garzón

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

TIENES QUE PROBAR: Milhojas de solomillo de Morucha

ES ESPECIAL POR: 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

TºNO.: 923 219 642

E-MAIL: laaldaba@laaldaba.e.telefonica.net



La Aldaba

{ te contamos

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 pudiera 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.



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 dupui

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

BODEGA: 76 referencias

Nº plazas: 40

Precio aproximado: 45 €

DÓNDE ESTÁ: Plaza de San Cristóbal, 6. Salamanca

Tfno.: 923 215 493

Web: www.elalquimistarestaurante.es

VALOR AÑADIDO: Alta cocina a precio asequible



El Alquimista

{ te contamos

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 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, aguas y licores.



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Casa Paca

QUIÉN COCINA: Emilio Muriel

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

{ te contamos

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.



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 de 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

TÍFONO: 923 263 977

WEB: www.lacocinadetoño.es

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



La Cocina de Toño

{ te contamos

La gastronomía vasca tradicional adquiere una nueva dimensión de las manos de un chef albarcano, 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.



NOMBRE DEL RESTAURANTE: El Corrillo

QUIÉN COCINA: Héctor Carabias

SE DISTINGUE POR: Producto fresco y elaboraciones propias

TIENES QUE PROBAR: Steak-tartar de ternera con mostaza de Dijón

ES ESPECIAL POR: Dos plantas, dos ambientes

BODEGA: 70 referencias

Nº plazas: 85

Precio aproximado: 38 €

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

Tfno.: 923 271 917

Web: www.cafecorrillo.com

VALOR AÑADIDO: Buena música y buen trato



El Corrillo

{ te contamos

La cocina de El Corrillo 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 de sabor. En su cava podrás disfrutar, además de sus menús especiales, de conciertos de música en directo, que han hecho de El Corrillo una referencia en ambientes jazzísticos.



NOMBRE DEL RESTAURANTE: La Covachuela

QUIÉN COCINA: José Maide

SE DISTINGUE POR: Nueva perspectiva para la cocina tradicional

TIENES QUE PROBAR: Secreto de cordero con salsa de mojito

ES ESPECIAL POR: Un ambiente inmejorable para disfrutar del paladar

BODEGA: 102 referencias

Nº plazas: 40

Precio aproximado: 40 €

DÓNDE ESTÁ: Plaza del Poeta Iglesias, 2-4 Bajo. Salamanca

TFNO.: 923 262 325

WEB: www.lacovachuela.es

VALOR AÑADIDO: 50 plazas en su terraza junto a la Plaza Mayor



La Covachuela

{ te contamos

Se dice que “es famosa Salamanca en arte, saber y toros como es La Covachuela por el buen comer de todos”. En este restaurante degustarás la cocina tradicional castellana con un sello personal muy especial. Atrévete con todos sus platos y salsas, especialidad del chef, además de con su cocina internacional, sus pinchos típicos salmantinos... Seguro que no sabrás quedarte sólo con una receta.



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Don Fadrique

QUIÉN COCINA: Nicolás Sánchez Monje

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

{ te contamos

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.



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: Un entorno privilegiado, para disfrutar de lo mejor con un servicio exquisito

BODEGA: 130 referencias

Nº plazas: 180

Precio aproximado: 30 / 40 €

DÓNDE ESTÁ: Plaza Mayor, 19. Salamanca

TºNO.: 923 281 487

WEB: www.restaurantedonmauro.es

VALOR AÑADIDO: Terraza en la Plaza Mayor



Don Mauro

{ te contamos

Una cazuela de barro con un asado humeante siempre es preludio 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.



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Doze Café

QUIÉN COCINA: M^a Rosario García

SE DISTINGUE POR: Cocina tradicional y mediterránea

TIENES QUE PROBAR: Milhojas de solomillo de ternera con foie y salsa de setas

ES ESPECIAL POR: Ambiente tranquilo a dos pasos de la Plaza Mayor

BODEGA: 60 referencias

Nº plazas: 60

Precio aproximado: 28 €

DÓNDE ESTÁ: Isla de la Rúa, 3. Salamanca

Tfno.: 923 211 423

Web: www.dozecafe.com

VALOR AÑADIDO: Una de las cartas de coctelería más amplias de la ciudad



Doze Café

{ te contamos

A escasos metros del corazón del casco urbano, en el restaurante Doze encontrarás un rincón tranquilo, sencillo y elegante para disfrutar de platos de calidad, con protagonismo del recetario tradicional actualizado a las tendencias del siglo XXI, así como de tapas elaboradas al momento. Después de comer podrás tomarte un cóctel, si lo deseas: clásico, afrodisíaco, refrescante... tienes cientos para elegir.



NOMBRE DEL RESTAURANTE: El Hidalgo

QUIÉN COCINA: Javier Pérez

SE DISTINGUE POR: Cocina tradicional con ligeros toques modernos

TIENES QUE PROBAR: Atún fresco, marcado a la parrilla con salsa de almejas frescas y verduritas de temporada

ES ESPECIAL POR: Confort y especial atención a los detalles

BODEGA: 380 referencias

Nº plazas: 80

Precio aproximado: 45 €

DÓNDE ESTÁ: Plaza del Corrillo, 20. Salamanca

TÍFONO.: 923 211 323

WEB: www.restaurantehidalgo.com

VALOR AÑADIDO: Un remanso de tranquilidad en pleno centro



El Hidalgo

{ te contamos

El Hidalgo es un lugar para los amantes de la tranquilidad y el disfrute de amplios espacios y modernas y acogedoras instalaciones. En un oasis de calma podrás adentrarte en un abanico de sabores, degustar productos de la tierra y caldos de toda España y el extranjero. Desde sus fogones se procura mantener el delicado equilibrio entre tradición y modernidad para que tú disfrutes.



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

{ te contamos

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.



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

Tfno.: 923 209 511

Web: www.izurpi.com

VALOR AÑADIDO: Entorno singular, de líneas sencillas y vanguardistas



Izurpi

{ te contamos

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.



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Lilicook Gastrobar

QUIÉN COCINA: David Martín Berrocal

SE DISTINGUE POR: Tapas elaboradas al momento

TIENES QUE PROBAR: Carpaccio de bola ibérica curada en sal ahumada sobre tomate semi-montado

BODEGA: 60 referencias

Nº plazas: 65

Precio aproximado: 25 €

DÓNDE ESTÁ: Calle Azucena, 3. Salamanca

TELNO.: 923 623 433

E-MAIL: lilicookgastrobar@hotmail.com

VALOR AÑADIDO: Alta cocina en miniatura.



Lilicook Gastrobar

{ te contamos

Las esencias aromáticas más potentes suelen venir en tarros pequeñitos. Lo mismo sucede con la cocina: la fuerza de un plato de alto nivel puede concentrarse en pinchos, pequeños en tamaño pero grandes en su compleja y mimada elaboración. En Lilicook Gastrobar también puedes tomar excelentes menús degustación edificados sobre los cimientos de estos pinchos, utilizando siempre productos de temporada y de nuestra tierra.



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Lis
QUIÉN COCINA: Ana Rodríguez

SE DISTINGUE POR: Platos muy trabajados, con respeto por la cocina internacional y clásica

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

ES ESPECIAL POR: Cocina sana con materia prima fresca

BODEGA: 50 referencias

Nº plazas: 40

Precio aproximado: 28 €

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

{ te contamos

Al igual que sucede en el deporte, en los fogones sólo se triunfa si se trabaja en equipo. En el restaurante Lis, su extenso grupo humano se mueve como uno sólo, en una coreografía sutil. Su objetivo, llevar a tu mesa un producto extremadamente elaborado, muy sano y, en tiempos de crisis, a un precio imbatible para que puedas disfrutar de un menú completo sin pensar en la cartera.



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Restaurante&Lounge Loft 13

QUIÉN COCINA: Ángel Ríos Quintela

SE DISTINGUE POR: Todo lo que no esperas de un restaurante

TIENES QUE PROBAR: Vampirización de los langostinos en su versión a la mejicana y all i oli

ES ESPECIAL POR: Puedes comer en una cama con dosel

BODEGA: 40 referencias

Nº plazas: 70

Precio aproximado: 28 €

DÓNDE ESTÁ: C/ Empedrada, 4-6, Salamanca. (Frente Palacio de Congresos)

TFO.: 923 267 724

WEB: www.restauranteloft13.blogspot.com



Restaurante&Lounge Loft 13

{ te contamos

¿Una cama con dosel, en serio? Pues sí. Y también distintos ambientes en los reservados y una agenda surtida de espectáculos y música en vivo. Porque el Loft 13 es un restaurante, pero también es mucho más. Con una carta “viva”, coqueteando con lo tradicional y lo renovado. Muy cerca del centro pero con la posibilidad de huir del bullicio, si te apetece, comprobarás lo que significa “nada convencional”.



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

Tfno.: 923 214 711

VALOR AÑADIDO: Cocina vista



El Majuelo

{ te contamos

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 saben que la excelencia culinaria es una compleja ecuación donde cuentan todas las variables.



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: Steak-tartar

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

BODEGA: 170 referencias

Nº plazas: 45

Precio aproximado: 50 €

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

TÍFONO: 923 217 222

WEB: www.elmesondegonzalo.es

VALOR AÑADIDO: Renovar la tradición sin olvidar el pasado



El Mesón de Gonzalo

{ te contamos

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.



NOMBRE DEL RESTAURANTE: La Mesta

QUIÉN COCINA: José Ángel Martín

SE DISTINGUE POR: Reconocidos embutidos, carnes y pescados de primera

TIENES QUE PROBAR: Milhojas de foie con salsa de boletus

ES ESPECIAL POR: Alto nivel de selección y calidad

BODEGA: 100 referencias

Nº plazas: 60

Precio aproximado: 38 €

DÓNDE ESTÁ: C/ Alberto Ruíz Aguilera, 8. Salamanca

Tfno.: 923 219 553

Web: www.restaurantelamesta.com

VALOR AÑADIDO: Más que un restaurante, un monumento a la gastronomía



La Mesta

{ te contamos

Por encima de la presentación o la elaboración de una receta, lo que decanta realmente el éxito de un plato es la calidad de la materia prima. En La Mesta lo saben y eligen para ti, con extremo cuidado, todos y cada uno de los ingredientes de su carta de cocina tradicional para que distingas, de un sólo golpe sensorial, lo que define a un restaurante de categoría.



{ La Mesta

NOMBRE DEL RESTAURANTE: MOMO DA2

QUIÉN COCINA: Jesús Martín Zarza

SE DISTINGUE POR: Cocina tradicional actualizada

TIENES QUE PROBAR: Boletus con foie

ES ESPECIAL POR: Gastronomía y arte contemporáneo totalmente fusionados

BODEGA: 150 referencias

Nº plazas: 150

Precio aproximado: 35 €

DÓNDE ESTÁ: Avenida de las Artes s/n (Museo DA2). Salamanca

Tfno.: 923 180 782

Web: www.momosalamanca.com

VALOR AÑADIDO: Terraza, zona chill out y ludoteca



MOMO DA2

{ te contamos

La gastronomía es, sin duda, un arte. Y como tal, no hay mejor contexto para disfrutar de ella que en un museo de arte contemporáneo, ubicado en una antigua cárcel rehabilitada y pensado para acoger todo tipo de manifestaciones artísticas. Además del restaurante interior, podrás disfrutar en su hermosa terraza o en su espacio chill out, mientras los peques juegan en la ludoteca.



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Casa de comidas Montero

QUIÉN COCINA: Manuel Soto

SE DISTINGUE POR: Elaboradísimas tapas que siempre sorprenden

TIENES QUE PROBAR: Buey de Kobe, aceite de brasas y setas a la soja

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

BODEGA: 76 referencias

Nº plazas: 40

Precio aproximado: 35 €

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

{ te contamos

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.



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

Tfno.: 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

{ te contamos

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.



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Palacio Prado

SE DISTINGUE POR: Cocina tradicional combinada con toques de cocina creativa

TIENES QUE PROBAR: Carnes, asados y productos ibéricos

ES ESPECIAL POR: Sabor genuino de las recetas "de siempre"

BODEGA: 200 referencias

Nº plazas: 180

Precio aproximado: 35 €

DÓNDE ESTÁ: Paseo de la Estación, 27-29. Salamanca

Tfno.: 923 282 930

WEB: www.restaurantepalacioprado.com

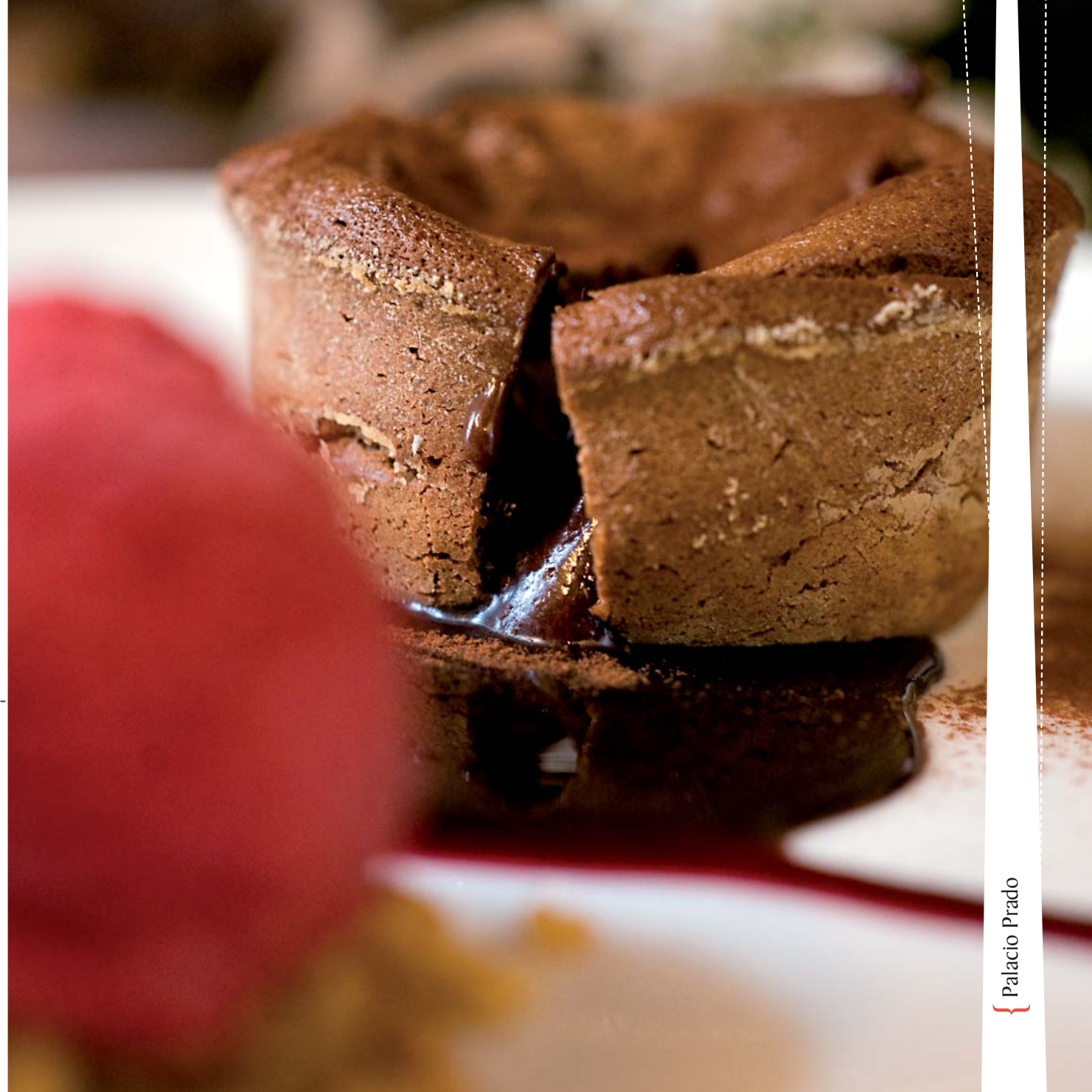
VALOR AÑADIDO: Instalado en los bajos de un palacio del siglo XIX



Palacio Prado

{ te contamos

Casi siempre, el entorno adecuado añade sabor al plato; un marco con encanto aporta valor a cualquier receta, tratada con mimo y compuesta por productos de primera. En los bajos del Palacio del Marqués de Llen, datado a finales del siglo XIX y principios del XX, el personal del restaurante Palacio Prado te permitirá degustar espléndidas recetas tradicionales con el gusto de lo auténtico.



NOMBRE DEL RESTAURANTE: El Pecado

QUIÉN COCINA: Sabah Maarad

SE DISTINGUE POR: Modernidad sin estridencias

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

ES ESPECIAL POR: Contraste de sabores actualizando la cocina salmantina

BODEGA: 75 referencias

Nº plazas: 40

Precio aproximado: 40 €

DÓNDE ESTÁ: Plaza Poeta Iglesias, 12. Salamanca

Tfno.: 923 266 558

WEB: www.elpecadorestante.es

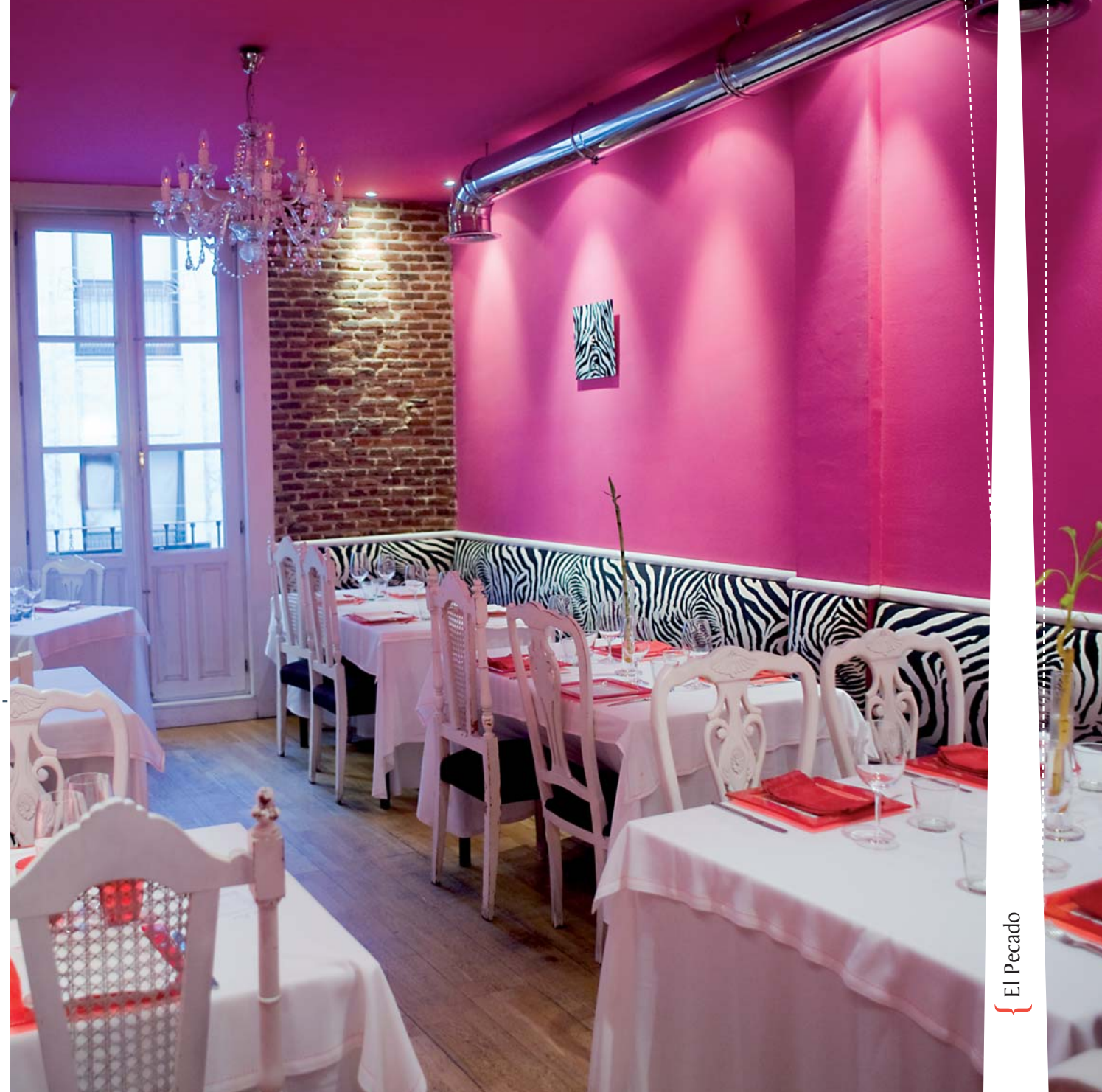
VALOR AÑADIDO: Decoración "cool" y contemporánea



El Pecado

{ te contamos

La clave de cualquier receta está en su sabor. Y el sabor es algo flexible, con lo que se puede jugar. El Pecado actualiza la contundencia de algunos platos salmantinos tradicionales, para hacerlos más sanos, vistosos y sabrosos. Conocidos nombres como Natalie Portman, Fran Rivera o Ferrán Adriá figuran en su lista de comensales distinguidos. Tras una década sorprendiendo, continúa en un excelente estado de forma.



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Plaza 23

QUIÉN COCINA: Roberto Vicente

SE DISTINGUE POR: La elegancia de sus detalles y la creatividad y calidad de su cocina.

TIENES QUE PROBAR: Paletilla de lechal deshuesada a baja temperatura con trigo

ES ESPECIAL POR: Un entorno privilegiado para disfrutar de cocina vanguardista

BODEGA: 130 referencias

Nº plazas: 26

Precio aproximado: 45 €

DÓNDE ESTÁ: Plaza Mayor, 23. Salamanca

TFNO.: 923 271 353

WEB: www.restaurantepiazza23.es

VALOR AÑADIDO: Un lugar para el sabor literalmente en el centro de Salamanca



Plaza 23

{ te contamos

En el restaurante Plaza 23 podrás paladear las recetas de la cocina de siempre, aunque revisadas con sensatez y sentido común; respetando la materia prima de la nutrida despensa salmantina, se aplican innovadoras técnicas culinarias y de presentación para que te sorprendas con nuevas facetas del recetario tradicional. Además, con la visión directa de uno de los monumentos más hermosos de la ciudad. ¿Necesitas más alicientes?



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
TELNO.: 923 217 251
WEB: www.laposada.net

VALOR AÑADIDO: Un vino distinto para cada día del año



La Posada

{ te contamos

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.



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

{ te contamos

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.



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Río de La Plata

QUIÉN COCINA: Paulina Andrés

SE DISTINGUE POR: Cocina casera tradicional

Tienes que probar: Cabrito guisado con almendras

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

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



Río de La Plata

{ te contamos

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.



{ Río de La Plata

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

{ te contamos

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 desgranar 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.



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Tablanca

QUIÉN COCINA: Carlos Barco

SE DISTINGUE POR: Cocina de autor con productos autóctonos

TIENES QUE PROBAR: Steak-tartar ibérico, toques de oriente y helado de su aliño

ES ESPECIAL POR: Alta cocina en directo

BODEGA: 90 referencias en restaurante y 30 en barra

Nº plazas: 48

Precio aproximado: 40 € restaurante y 15-20 € en barra

DÓNDE ESTÁ: Plaza del Peso, 8. Salamanca

TFO.: 923 268 554

WEB: www.tablanca.com

VALOR AÑADIDO: Podrás ver cómo se trabaja en la cocina mientras comes



Tablanca

{ te contamos

El cuidado con el que se trata una materia prima puede diferenciar un buen plato de uno sublime y eso es lo que encontrarás: mimo y calidad. Con un marcado protagonismo de las líneas blancas y un ambiente minimalista y moderno, podrás paladear alta cocina de mercado de cara al público, gracias a su mesa integrada con la cocina, totalmente visible para los comensales.



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: Una forma distinta de picar algo

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: Picoteo creativo y de vanguardia



Vida & Comida

{ te contamos

En Vida & Comida encontrarás la calidad de un gran restaurante fusionada con la flexibilidad y la frescura de un bar, aportándote una visión diferente sobre cómo disfrutar de la comida: tapas de autor, cocina en miniatura y medias raciones, además de una extensa carta, la posibilidad de paladear copas elaboradas y cócteles. Todo esto con un servicio exclusivo, en un entorno selecto pero informal y con encanto.



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

{ te contamos

¿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 podrán competir con aquellos guisos, cuentan ya cuatro generaciones dedicadas por entero a que revivas, con sus platos, esa agradable sensación.



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/ San Pablo, 66. Salamanca

Tfno.: 923 262 973

Web: www.restaurantevictorgutierrez.com

VALOR AÑADIDO: Estrella Michelin



Víctor Gutiérrez

{ te contamos

En uno de los entornos urbanos más privilegiados de la ciudad, a un corto paseo de la Plaza Mayor y las catedrales, con excelentes vistas del Convento de San Esteban, 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.



NOMBRE DEL RESTAURANTE: Zazu Bistro

QUIÉN COCINA: Pierre Yves Nehr

SE DISTINGUE POR: Frescura, originalidad y productos de calidad

TIENES QUE PROBAR: Lasaña de pato

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

{ te contamos

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; disfrutando de productos de primera calidad y un marcado carácter mediterráneo, podrás relajarte en un entorno con personalidad propia y desgranar su variada oferta culinaria.



Nos encontrarás en...

La Aldaba

{ C/ Felipe Espino, 6. Salamanca
Tfno.: 923 219 642 / e-mail: laaldaba@laaldaba.e.telefonica.net

El Alquimista

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

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

El Corrillo

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

La Covachuela

{ Plaza del Poeta Iglesias, 2-4 Bajo. Salamanca
Tfno.: 923 262 325 / www.lacovachuela.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 Café

{ Isla de la Rúa, 3. Salamanca
Tfno.: 923 211 423 / www.doze cafe.com

El Hidalgo

{ Plaza del Corrillo, 20. Salamanca
Tfno.: 923 211 323 / www.restaurantehidalgo.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 Gastrobar

{ C/ Azucena, 3 . Salamanca
Tfno.: 923 623 433 / e-mail: lilicookgastrobar@hotmail.com

Lis

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

Loft 13

{ C/ Empedrada, 4-6. Salamanca
Tfno.: 923 267 724 / www.restauranteloft13.blogspot.com

El Majuelo

{ Plaza de la Fuente, 8. Salamanca
Tfno.: 923 214 711

El Mesón de Gonzalo

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

La Mesta

{ C/ Alberto Ruíz Aguilera, 8. Salamanca
Tfno.: 923 219 553 / www.restaurantelamesta.com

MOMO DA2

{ Avenida de las Artes s/n (Museo DA2). Salamanca
Tfno.: 923 180 782 / www.momosalamanca.com

Montero

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

La Dehesa el Oso y el Madroño

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

Palacio Prado

{ Paseo de la Estación, 27-29. Salamanca
Tfno.: 923 282 930 / www.restaurantepalacioprado.com

El Pecado

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

Plaza 23

{ Plaza Mayor, 23. Salamanca
Tfno.: 923 271 353 / www.restaurantepiazza23.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

Rivas

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

Tablanca

{ Plaza del Peso, 8. Salamanca
Tfno.: 923 268 554 / www.tablanca.com

Vida & Comida

{ Plaza de Santa Eulalia, 11. Salamanca.
Tfno.: 923 281 236 / www.vidaycomida.com

Valencia

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

Víctor Gutiérrez

{ C/ San Pablo, 66. 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



Asociación
de Empresarios de
Hostelería