



ARTE BREVE DE COCINA



La Gastronomía Charra

PARADOR DE SALAMANCA

Un recorrido por la historia de la Cocina Salmantina expresado
en breves bocados para saborear la cultura y tradición de sus productos

*A journey through the history of the cuisine of Salamanca in the form
of bite-sized portions to savor the culture and tradition of its products*

BOCADOS DEL CAMPO CHARRO

Hornazo

Pastry filled with pork loin, cooked egg and chorizo sausage

Queso de Hinojosa en Aceite

Hinojosa cheese in oil

Caldo Salmantino

Concentrated Guijuelo ham broth

EL GUISO ARRIERO

Bacalao Bejarano con Patatas Meneás

Fried cod in sauce with paprika potatoes

DE PASTO

Picadillo de Tejares con Piñones Tostados

Morucha beef cooked with vegetables and garnished with pine nuts

DULCERÍA

Pudín de Bollo Maimón con Salsa de Chocolate

Traditional local sponge cake pudding with chocolate sauce

El menú se acompaña del tradicional Pan de Polka

The menu is accompanied by traditional Polka Bread

Precio del Menú 28,00 € IVA incluido

Menu Price € 28.00, VAT included

Disponemos de una selección especial de vinos para maridar con este menú.

We offer a special selection of wines to pair with this menu.