





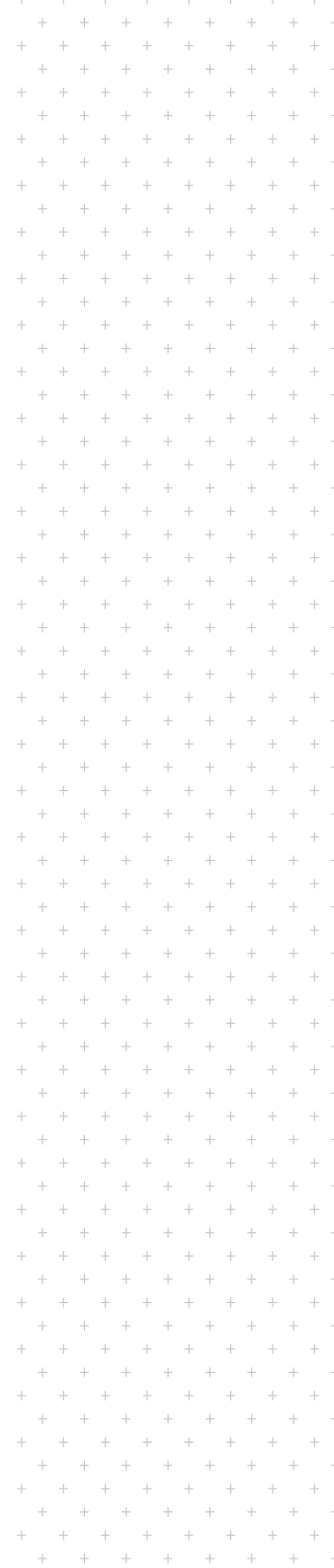


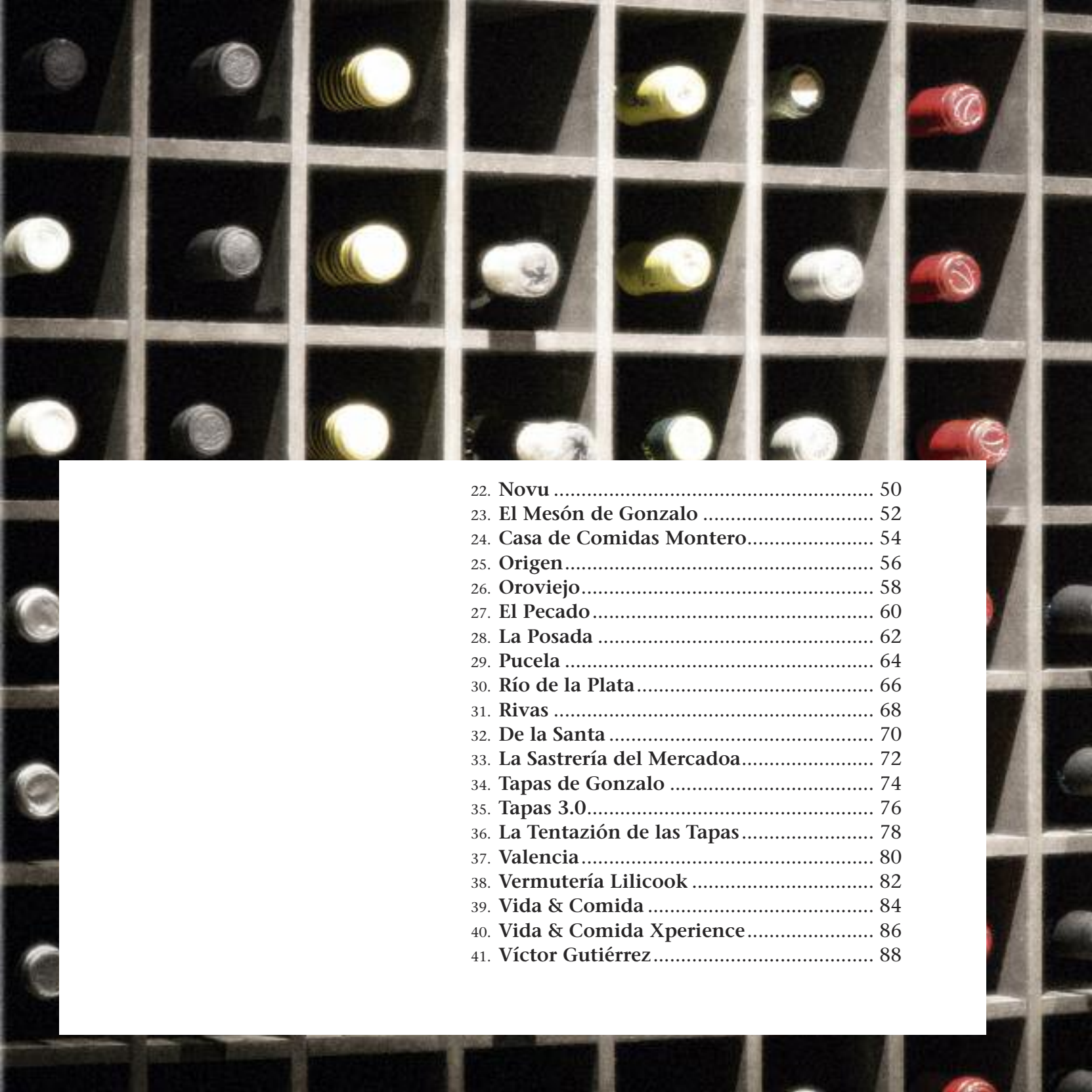
[#salamancaparacomersela](https://www.instagram.com/salamancaparacomersela)  
[www.salamancaparacomersela.es](http://www.salamancaparacomersela.es)

# ÍNDICE DE RESTAURANTES

---

1. La Aldaba .....	8
2. El Alquimista .....	10
3. Azoque Viejo .....	12
4. La Barra El Mesón de Gonzalo .....	14
5. Bordadores Shake&Cook .....	16
6. Casa Paca.....	18
7. Clavel 8, Brasa y Copas.....	20
8. La Cocina de Toño .....	22
9. Corte&Cata .....	24
10. Diabluras Gastrobar .....	26
11. Don Fadrique .....	28
12. Don Mauro.....	30
13. Doze Restaurante.....	32
14. En La Parra.....	34
15. La Fonda del Arcediano de Medina.....	36
16. Hispania 20 .....	38
17. La Hoja 21 .....	40
18. Izurpi .....	42
19. Lilicook Gastrobar.....	44
20. Restaurante Lío.....	46
21. LIS.....	48





22. Novu .....	50
23. El Mesón de Gonzalo .....	52
24. Casa de Comidas Montero.....	54
25. Origen.....	56
26. Oroviejo.....	58
27. El Pecado.....	60
28. La Posada .....	62
29. Pucela .....	64
30. Río de la Plata.....	66
31. Rivas .....	68
32. De la Santa .....	70
33. La Sastrería del Mercadoa.....	72
34. Tapas de Gonzalo .....	74
35. Tapas 3.0.....	76
36. La Tentación de las Tapas.....	78
37. Valencia.....	80
38. Vermutería Lilicook .....	82
39. Vida & Comida .....	84
40. Vida & Comida Xperience.....	86
41. Víctor Gutiérrez.....	88

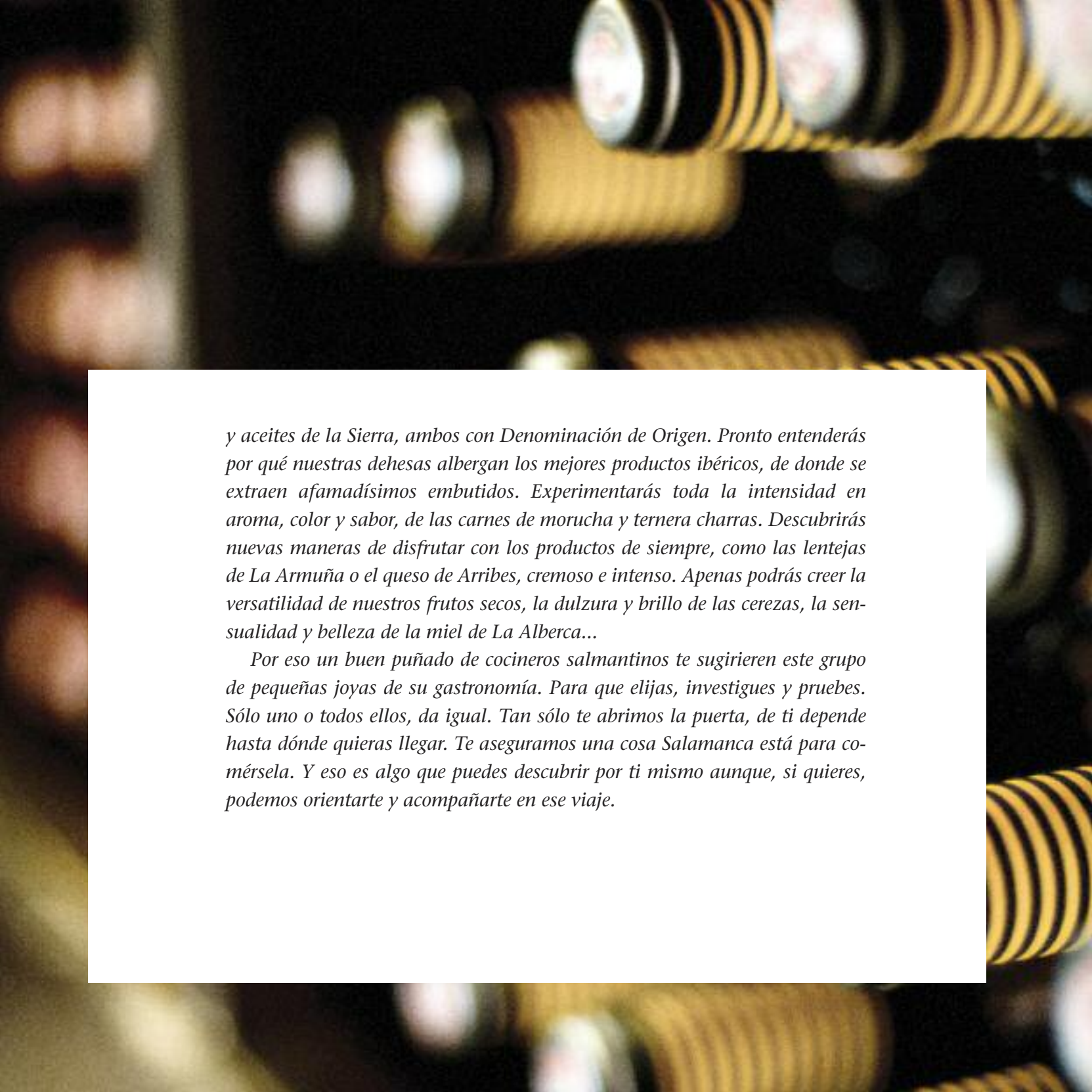


# PRESENTACIÓN

*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 sugirieren 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.*

# LA ALDABA

DÓNDE ESTÁ: C/ Felipe Espino, 6. Salamanca  
TEL: 923 219 642 · E-MAIL: laaldabasalamanca@gmail.com

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.

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.

N.º PLAZAS:  
38

PRECIO APROXIMADO:  
35-40 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
La Aldaba

QUIÉN COCINA:  
Santiago Gutiérrez







# EL ALQUIMISTA

DÓNDE ESTÁ: Plaza de San Cristóbal, 6. Salamanca  
TEL: 923 215 493 · WEB: [www.elalquimistarestaurante.es](http://www.elalquimistarestaurante.es)

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.

## valor añadido:

Clasificado Bib Gourmand por la Guía Michelin. Alta cocina a precio asequible. Disponemos de un menú del día, 17,50 € que varía semanalmente

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.

N.º PLAZAS:  
45

PRECIO APROXIMADO:  
30-35 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
El Alquimista

QUIÉN COCINA:  
César Niño







# 3 AZOGUE VIEJO

DÓNDE ESTÁ: Plaza de la Libertad, 11. Salamanca · TEL: 923 620 400  
 WEB: [www.azogueviejo.com](http://www.azogueviejo.com) ·

Variada y extensa carta de tapas realizadas al momento bajo la filosofía de compartir y picotear. Desde Azogue Viejo apostamos por una forma desenfadada de comer. Las tapas son una mezcla de creatividad y originalidad con mezclas de sabores y uso de materias primas de calidad.

En la carta del restaurante primamos las sugerencias de temporada y la cocina de mercado, tratando los productos sólo hasta el punto necesario para que no vean alterada su esencia. Toda una experiencia.

*valor añadido:*

Primamos los productos locales

SE DISTINGUE POR:  
 Platos hechos con mimo y producto de calidad.

TIENES QUE PROBAR:  
 Torrezno soriano con cremoso de patata meneá.

Carnes y pescados realizados a la brasa de horno Josper

BODEGA:  
 Más de 100 referencias en vinos nacionales e internacionales.

N.º PLAZAS:  
 2 espacios. 75 personas sentadas

PRECIO APROXIMADO:  
 7-45 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
 Azogue Viejo

QUIÉN COCINA:  
 Mateus Krzysztof







4

# LA BARRA EL MESÓN DE GONZALO

DÓNDE ESTÁ: Plaza del Poeta Iglesias, 10, planta 1ª. Salamanca  
TEL: 923 217 222 · WEB: [www.elmesondegonzalo.es](http://www.elmesondegonzalo.es)

La Barra, como se llama este nuevo espacio, tiene una cocina situada en el centro de la misma en formato showcooking, de manera que no hay separación entre ésta y la zona de mesas. El espectacular lineal de 6 metros fue hecho en Francia por un artesano.

## valor añadido:

Establecimiento moderno, acogedor, con una espectacular decoración y cocina a la vista hecha a mano artesanalmente

### SE DISTINGUE POR:

Ser una cocina desenfadada con materia prima de primera calidad con un toque gourmet y técnicas japonesas.

### TIENES QUE PROBAR:

Steak-Tartar con tuétano y Loto, Alcachofas braseadas al Jospser, cecina y ajoblanco, Pepito de ternera y trufa.

### ES ESPECIAL POR:

Elaborar las Tapas al momento y trabajar con horno/parrilla Jospser.

### BODEGA:

170 referencias.

### N.º PLAZAS:

35 (entre mesas y barra)

### PRECIO APROXIMADO:

5-20 €

### NOMBRE DEL RESTAURANTE:

La Barra El Mesón de Gonzalo

### QUIÉN COCINA:

Marcos del Valle







# 5 BORDADORES SHAKE & COOK

DÓNDE ESTÁ: C/ Bordadores, 12. Salamanca  
TEL: 923 018 666 · WEB: [www.bordadoresshakeandcook.com](http://www.bordadoresshakeandcook.com)

Ofrecemos un sitio recogido y un trato de tu a tu a nuestros huéspedes ya que tratamos Bordadores como lo que es, Nuestra casa, Vuestra casa. La decoración se funde con los sabores.

## valor añadido:

Somos un equipo joven, con buenas ideas que intentamos dar algo diferente a nuestros comensales, fusionando además coctelería y comida. Maridamos con vinos del mundo o la micología más actual

SE DISTINGUE POR:  
Bordadores Shake & Cook es la mezcla de coctelería y comida que estaba pidiendo Salamanca. Unificando la comida tradicional con técnicas y sabores del mundo.

TIENES QUE PROBAR:  
Ceviche acapulqueño de pulpo y Bao de rabo de toro

BODEGA:  
50 referencias (vinos del mundo)

N.º PLAZAS:  
30

PRECIO APROXIMADO:  
28 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
Bordadores Shake & Cook

QUIÉN COCINA:  
Pablo García y Sara Ferreres







6

# CASA PACA

DÓNDE ESTÁ: Plaza del Peso, 10. C/ San Pablo, 1. Salamanca  
TEL: 923 218 993 / 923 267 390 · WEB: [www.casapaca.com](http://www.casapaca.com)

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.

## valor añadido:

Recomendado por las principales guías gastronómicas del país

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.

N.º PLAZAS:  
230

PRECIO APROXIMADO:  
40 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
Casa Paca

QUIÉN DIRIGE:  
Germán Hernández







# CLAVEL 8 BRASA Y COPAS

DÓNDE ESTÁ: C/ Clavel n 8, 37001. Salamanca

TEL: 923 493 519 · E-MAIL: clavel8parrillaycopas@gmail.com

Clavel 8 un local de época medieval y sitio emblemático 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.

## valor añadido:

Cocina hecha en su totalidad a la brasa. Todo el calor de esa cocina procede del carbón de encina, y eso le da su seña de identidad y toque de distinción

### SE DISTINGUE POR:

Brasa, brasa y más brasa, desde verduras, pescados, carnes, etc

### TIENES QUE PROBAR:

Presa ibérica a la brasa y chuletón de vaca gallega. Pez Mantequilla a la brasa con crema de patata y coco y hoisin.

### BODEGA:

70 referencias.

### N.º PLAZAS:

3 espacios. Sentados: 60

### PRECIO APROXIMADO:

30 €

### NOMBRE DEL RESTAURANTE:

Clavel 8 Brasa y copas

### QUIÉN COCINA:

Samuel Jiménez Martín







CLAVEL

# LA COCINA DE TOÑO

DÓNDE ESTÁ: C/ Gran Vía, 20. Salamanca  
TEL: 923 263 977 · WEB: [www.lacocinadetoño.es](http://www.lacocinadetoño.es)

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.

## valor añadido:

Platos autóctonos con el sello de calidad de la alta cocina

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.

N.º PLAZAS:  
50

PRECIO APROXIMADO:  
30-40 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
La Cocina de Toño

QUIÉN COCINA:  
Antonio Álvarez









# CORTE&CATA

DÓNDE ESTÁ: C/ Serranos N.º 1 Bajo. Salamanca

TEL: 923 055 342 · WEB: [www.corteycata.es](http://www.corteycata.es) · E-MAIL: [info@corteycata.es](mailto:info@corteycata.es)

Nuestro restaurante está situado en el centro de la ciudad de Salamanca. Un edificio antiguo restaurado con toques modernos y vanguardistas, donde se puede disfrutar de una excelente comida con productos de primera calidad donde nuestro buque insignia es el Jamón ibérico de bellota y toda su gama de especialidades dentro del mundo ibérico.

## valor añadido:

Es especial por aportar a la gastronomía salmantina una nueva visión en nuestra carta de restaurante y pintxos de barra donde incorporamos los productos del cerdo ibérico

### SE DISTINGUE POR:

Se distingue por la calidad en sus productos, la atención de buenos profesionales tanto en el restaurante como en su barra de pinchos. Ofrecemos un menú con altas expectativas para el cliente el cual cambia cada semana en base a los productos de temporada.

### TIENES QUE PROBAR:

Jamón ibérico de Bellota, Risotto de choco y cigalas y Pluma ibérica con salsa de pimienta rosa y tiramisú.

### NOMBRE DEL RESTAURANTE:

Corte&Cata

### QUIÉN COCINA:

Saturnino Martín Encinas







# DIABLURAS GASTROBAR

DÓNDE ESTÁ: C/ Asadería, 4, Salamanca · TEL: 601 027 978 / 923 989 120  
 WEB: [www.diablurgastrobarsalamanca.es](http://www.diablurgastrobarsalamanca.es) · E-MAIL: [natiap27@hotmail.com](mailto:natiap27@hotmail.com)

Bonito local que fue obrador de pastelería y panadería. Luz natural única y terraza de verano tranquila y fresca. Cocina hecha al momento, al igual que las tapas elaboradas para disfrutar el producto en su punto óptimo. Con tres menús bien diferentes **Menú creativo - Menú degustación - Menú tradición.**

## valor añadido:

Diabluras abrió sus puertas en 2011 con la intención de llevar la buena cocina a todos los bolsillos

SE DISTINGUE POR:  
 Cocina elaborada al momento con producto de temporada. La carta cambia dependiendo del producto de mercado.

TIENES QUE PROBAR:  
 Foie, oporto y mango. Lechazo churro crocant.

BODEGA:  
 60 referencias.

N.º PLAZAS:  
 40

PRECIO APROXIMADO  
 12-38 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
 Diabluras Gastrobar

QUIÉN COCINA:  
 Natividad Pérez González







# DON FADRIQUE

DÓNDE ESTÁ: Ctra. Salamanca. Alba de Tormes Km. 17. Salamanca  
TEL: 923 370 076 · WEB: [www.donfadrique.com](http://www.donfadrique.com)

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.

## valor añadido:

Un placer para tus sentidos en un entorno singular.

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.

N.º PLAZAS:  
120

PRECIO APROXIMADO:  
40 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
Don Fadrique

QUIÉN COCINA:  
Nicolás Sánchez Monge







# DON MAURO

DÓNDE ESTÁ: Plaza Mayor, 19. Salamanca

TEL: 923 281 487 · WEB: [www.restaurantedonmauro.es](http://www.restaurantedonmauro.es)

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.

*valor añadido:*

Terraza en la Plaza Mayor

SE DISTINGUE POR:

Sus asados, carnes a la brasa, tostas y pescados del día.

TIENES QUE PROBAR:

Bacalao de autor "el barquero" confitado con vinagreta de naranja, tomate, cebolleta, aceitunas y crema de almendras

ES ESPECIAL POR:

Somos especialistas en organización y personalización de eventos.

BODEGA:

130 referencias.

N.º PLAZAS:

180

PRECIO APROXIMADO:

30-40 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:

Don Mauro

QUIÉN COCINA:

Roberto Martín







# 13 DOZE RESTAURANTE

DÓNDE ESTÁ: Isla de la Rúa, 3. Salamanca  
 TEL: 923 211 423 · WEB: [www.restaurantedoze.es](http://www.restaurantedoze.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.

## 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

### 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.

### N.º PLAZAS:

70 plazas comedor y 100 plazas en terraza.

### PRECIO APROXIMADO:

30 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
DOZE Restaurante\*Premium Bar

QUIÉN COCINA:  
Jesús López Gómez







# EN LA PARRA

DÓNDE ESTÁ: C/ San Pablo, 80. Salamanca

TEL: 923 064 783 · WEB: [www.restaurantenlaparra.com](http://www.restaurantenlaparra.com)

Espacio amplio, con una decoración transparente, sencilla, elegante y acogedora donde 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.

## valor añadido:

Elegancia en la ejecución de los platos y mimo hacia el producto empleado

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.

N.º PLAZAS:  
29

PRECIO APROXIMADO:  
40 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
En La Parra

QUIÉN COCINA:  
Rocío Parra







# 15 LA FONDA DEL ARCEDIANO DE MEDINA

DÓNDE ESTÁ: C/ La Reja, 2-10. Salamanca  
TEL: 923 215 712 · WEB: [www.lafondadelarcedianodemedina.com](http://www.lafondadelarcedianodemedina.com)

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.

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.

N.º PLAZAS:  
50

PRECIO APROXIMADO:  
27-30 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
La Fonda del Arcediano de Medina

QUIÉN COCINA:  
Asunción Zurdo Hernández





# HISPANIA 20

DÓNDE ESTÁ: Plaza del Corriño, nº 20. Salamanca.

TEL: 923 216 626 · E-MAIL: alvaroreservashispania20@gmail.com

Restaurante en el corazón de la ciudad, una carta innovadora con un toque personal que ofrece platos variados y con la mejor materia prima. No nos podemos olvidar de la exclusiva carta de tapas elaboradas al momento con una tapa típica por cada comunidad, de ahí el nombre del restaurante (Hispania20). Establecimiento con ganas de innovar con menú diario y una extensa carta en la que ofrecemos cada día 3 sugerencias fuera de ella para no caer en la rutina.

## valor añadido:

Muy céntrico al lado del conjunto histórico

### SE DISTINGUE POR:

Restaurante gastrobarcocina moderna sin olvidar siempre esa cocina clásica de toda la vida.

### TIENES QUE PROBAR:

Arroz con bogavante caldoso y bravas de la casa. Plato estrella pulpo frito o a la brasa con puré de pata y mantequilla ibéricos D.O guijuelo o pluma de ibérico

### ES ESPECIAL POR:

El trato cercano a todos los clientes, la calidad en sus productos y el buen hacer.

### BODEGA:

vinos de diferentes D.O. En España y extranjero variedad en blancos, rosados y tintos unos 90 diferentes.

### N.º PLAZAS:

130

### PRECIO APROXIMADO:

15,50-40 €

### NOMBRE DEL RESTAURANTE:

Víctor Gutiérrez

### QUIÉN COCINA:

David Muñoz







# LA HOJA 21

DÓNDE ESTÁ: C/ San Pablo, 21. Salamanca  
TEL: 923 264 028 · WEB: [www.lahoja21.com](http://www.lahoja21.com)

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.

*valor añadido:*

Cocina de vanguardia con sentido común

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.

N.º PLAZAS:  
80

PRECIO APROXIMADO:  
40 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
La Hoja 21

QUIÉN COCINA:  
Alberto López







# IZURPI

DÓNDE ESTÁ: C/ La Constitución, 17. Cabrerizos. Salamanca  
TEL: 923 209 511 · WEB: [www.izurpi.com](http://www.izurpi.com)

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.

## valor añadido:

Entorno singular, de líneas sencillas y vanguardistas

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.

N.º PLAZAS:  
50

PRECIO APROXIMADO:  
33 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
Izurpi

QUIÉN COCINA:  
Elisardo Zurdo Hernández





# LILICOOK GASTROBAR

DÓNDE ESTÁ: C/ Espoz y mina N.º 22-24. Salamanca · TEL: 923 623 433  
WEB: [www.lilicook.es](http://www.lilicook.es) · E-MAIL: [lilicookgastrobar@hotmail.com](mailto:lilicookgastrobar@hotmail.com)

Nueva ubicación del restaurante Lilicook, 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.

## valor añadido:

Sitio muy céntrico y tranquilo al ser calle peatonal, con extensa variedad de tapas elaboradas, carta de restaurante y menús degustación

### SE DISTINGUE POR:

Buena materia prima, productos de la zona, productos de temporada, Distinguido por 2 zonas, una de tapeo informal y otra parte de restaurante. También para tomar la primera copa en un ambiente tranquilo.

### TIENES QUE PROBAR:

Carpaccio de bola de ibérico con tomate semi-montado.

### BODEGA:

70 referencias.

### N.º PLAZAS:

80

### PRECIO APROXIMADO:

15-40 €

### NOMBRE DEL RESTAURANTE:

Lilicook Gastrobar

### QUIÉN COCINA:

Manuel Soto Carlos







# 20 RESTAURANTE LÍO

DÓNDE ESTÁ: Calle Azafranal 13, junto a parking Santa Eulalia. Salamanca  
 TEL: 923 147 105 · WEB: [www.restaurantelio.es](http://www.restaurantelio.es)  
 E-MAIL: [reservas@restaurantelio.es](mailto:reservas@restaurantelio.es)

Nuestra cocina se basa en productos frescos de temporada de máxima calidad con una extensa carta de tapas y raciones elaboradas al momento, para comer, cenar o tapear.

Carnes de vaca rubia Gallega, embutidos de bellota, percebes XL, conservas YURRITA y barra de pinchos hasta las 16:00.

## valor añadido:

Ven a probar nuestro café LAVAZZA y nuestros desayunos.

SE DISTINGUE POR:  
 Calidad y temporalidad del producto

TIENES QUE PROBAR:  
 "MACAMPO" (Costilla de Vaca rubia gallega, 20 h. de horno)

BODEGA:  
 Más de 30 referencias.

N.º PLAZAS:  
 28

PRECIO APROXIMADO:  
 15-20 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
 Restaurante Lío

QUIÉN COCINA:  
 David Muñoz









# LIS

DÓNDE ESTÁ: C/ Patio Chico, 18. Salamanca  
TEL: 923 216 260 · WEB: [www.restaurantelis.es](http://www.restaurantelis.es)

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 rebotante 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.

## valor añadido:

Alta cocina sin que sufra tu bolsillo

### 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.

### N.º PLAZAS:

40

### PRECIO APROXIMADO:

30 €

### NOMBRE DEL RESTAURANTE:

Lis

### QUIÉN COCINA:

Ana Rodríguez





# NOVU

DÓNDE ESTÁ: C/ Perez Herrasti, 5 Salamanca.  
TEL: 923 009 057 · WEB: [www.corteycata.es](http://www.corteycata.es)

Ofrecemos una cocina contemporánea, productos frescos de temporada donde nuestra carta se cambia en cada estación del año. Menú entre semana elaborado con nuestros productos ibéricos y guisos con productos de la tierra de Salamanca. También disponemos de una amplia carta donde prima nuestro Jamón ibérico de Bellota, derivados del cerdo y además de platos con una elaboración exquisita preparados por un equipo joven y profesional. Acabando con excepcionales postres y todo regado con vinos de las mejores bodegas.

## valor añadido:

Decoración y modernidad del Restaurante

### SE DISTINGUE POR:

Local moderno, intimista, vanguardista con una cocina sencilla y con producto de calidad de temporada

### TIENES QUE PROBAR:

Foie micuit, miel, trufa y aceite de Nuez.pinceladas asiáticas.

### BODEGA:

Vinos de Ribera, Rueda y Rioja.

### N.º PLAZAS:

60

### PRECIO APROXIMADO:

30 €

### NOMBRE DEL RESTAURANTE:

Restaurante Novu

### QUIÉN COCINA:

Saturnino Martín Encinas







# EL MESÓN DE GONZALO

DÓNDE ESTÁ: Plaza del Poeta Iglesias, 10 Bajo. Salamanca  
TEL: 923 217 222 · WEB: [www.elmesondegonzalo.es](http://www.elmesondegonzalo.es)

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.

*valor añadido:*

Renovar la tradición sin olvidar el pasado

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

TIENES QUE PROBAR:  
Manitas de cerdo deshuesadas con boniato, trufa y Oporto (Ganador «Pincho popular 2013», Campeonato Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid).

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

BODEGA:  
170 referencias.

N.º PLAZAS:  
50/90 terraza

PRECIO APROXIMADO:  
45 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
El Mesón de Gonzalo

QUIÉN COCINA:  
Marcos del Valle









# CASA DE COMIDAS MONTERO

DÓNDE ESTÁ: Plaza del Corrillo, 12. Salamanca  
TEL: 923 213 848 · WEB: [www.elmontero.es](http://www.elmontero.es)

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».

*valor añadido:*

Tapas elaboradas al momento

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 Ibérico. Bacalao confitado, sopa de morcilla, berza guisada.

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

BODEGA:  
76 referencias.

N.º PLAZAS:  
40

PRECIO APROXIMADO:  
25-30 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
Casa de comidas Montero

QUIÉN COCINA:  
Equipo Montero





# ORIGEN

DÓNDE ESTÁ: C/ Sanchez Barbero 11. Salamanca  
TEL: 923 176 962 · WEB: [www.origen-restaurante.com](http://www.origen-restaurante.com)

De la mano de Paco Pérez, con 6 estrellas Michelin, Origen es la cocina más desenfadada del conocido chef. Una cocina de producto, acorde a las estaciones del año, sostenible, sincera y con principios

## valor añadido:

Dispone de una gran barra donde poder tapear, más de 50 vinos por copas.

SE DISTINGUE POR:  
Cocina de temporada.

TIENES QUE PROBAR:  
Los ibéricos en todas sus versiones, los arroces, carnes a la brasa, pescados y guisos.

ES ESPECIAL POR:  
Cocina de autor

BODEGA:  
Más de 250 referencias nacionales e internacionales.

N.º PLAZAS:  
50

PRECIO APROXIMADO:  
30 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
ORIGEN, la cocina de Paco Pérez

QUIÉN COCINA:  
Paco Pérez







# OROVIEJO

DÓNDE ESTÁ: Plaza San Benito, 5. Salamanca.

TEL: 923 215 492 · WEB: [www.restaurantevictorgutierrez.com](http://www.restaurantevictorgutierrez.com)

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

## valor añadido:

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

### SE DISTINGUE POR:

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:

200 referencias.

### N.º PLAZAS:

88

### PRECIO APROXIMADO:

35 €

### NOMBRE DEL RESTAURANTE:

Oroviejo

### QUIÉN COCINA:

Héctor Carabias









# EL PECADO

DÓNDE ESTÁ: Plaza Poeta Iglesias, 12. Salamanca.

TEL: 923 266 558 · WEB: [www.elpecadorestante.es](http://www.elpecadorestante.es)

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.

## valor añadido:

Buena cocina en un entorno con mucho encanto

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.

N.º PLAZAS:  
40

PRECIO APROXIMADO:  
35 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
El Pecado

QUIÉN COCINA:  
Nadia Dhaby / Angel Lillo





*non purgantur peccata*



El Pecado

# LA POSADA

DÓNDE ESTÁ: C/ Aire, 1 y C/ Azucena, 1. Salamanca  
TEL: 923 217 251 · WEB: [www.laposada.net](http://www.laposada.net)

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.

## valor añadido:

Un vino distinto para cada día del año

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.

N.º PLAZAS:  
125

PRECIO APROXIMADO:  
40 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
La Posada

QUIÉN COCINA:  
Miguel Sánchez Mateos







# PUCELA

DÓNDE ESTÁ: C/ Saavedra y Fajardo, 2. Salamanca  
TEL: 923 192 095 · WEB: [www.restaurantepucela.com](http://www.restaurantepucela.com)

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.

*valor añadido:*

Salones amplios y con encanto

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.

N.º PLAZAS:  
100

PRECIO APROXIMADO:  
40-50 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
Pucela

QUIÉN COCINA:  
José Luis González







# RÍO DE LA PLATA

DÓNDE ESTÁ: Plaza del Peso, 1. Salamanca

TEL: 923 219 005 · WEB: [www.restauranteriodelaplata.es](http://www.restauranteriodelaplata.es)

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.

*valor añadido:*

Como si comieras en casa... pero mejor

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.

N.º PLAZAS:  
45

PRECIO APROXIMADO:  
50 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
Río de la Plata

QUIÉN COCINA:  
Paulina Andrés







# RIVAS

DÓNDE ESTÁ: Calle Carretera, 19. 37170 Vega de Tirados  
TEL: 923 320 471 · WEB: [www.restauranterivas.com](http://www.restauranterivas.com)

Nuestra cocina se encuentra arraigada en los productos tradicionales, pero con planteamientos modernos. Nos gusta cuidar al máximo los detalles. Tanto en cocina como en sala. Tradición, materia prima, atención personalizada y creatividad se funden en un solo concepto.

## valor añadido:

RR se encuentra en Vega de Tirados, a veinte minutos de Salamanca. Sorprende el entorno; días luminosos y noches estrelladas, silencio relajante. Sorprenden nuestras nuevas instalaciones, modernas y acogedoras, con un amplio aparcamiento privado. Bodega

### SE DISTINGUE POR:

La selección de los productos es primordial. Trato personalizado. Cuidado máximo de los detalles, iluminación, mobiliario, mantelería, loza y cristalería, cubiertos. Ambiente acogedor y familiar. Cocina tradicional castellana, interpretada por Ana.

### TIENES QUE PROBAR:

Legumbres de Salamanca.

### BODEGA:

450 referencias.

### N.º PLAZAS:

130

### PRECIO APROXIMADO:

40-45 €

### NOMBRE DEL RESTAURANTE:

Restaurante Rivas

### QUIÉN COCINA:

Ana Rosa Cuadrado Vicente







# DE LA SANTA

DÓNDE ESTÁ: C/ Padre Belda, 3. Alba de Tormes. Salamanca  
 TEL: 691 340 886 · WEB: [www.restaurantedelasanta.es](http://www.restaurantedelasanta.es)

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.

## 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

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.

N.º PLAZAS:  
 41

PRECIO APROXIMADO:  
 35 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
 De la Santa

QUIÉN COCINA:  
 Emilio Muriel









# LA SASTRERÍA DEL MERCADO

DÓNDE ESTÁ: Plaza del Mercado, 8. Salamanca  
TEL: 923 607 247 · WEB: [www.lasastreriadelmercado.com](http://www.lasastreriadelmercado.com)

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.

## valor añadido:

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

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

TIENES QUE PROBAR:  
Nuestras famosas patatas bravas, carnes, embutidos y arroces por encargo.

BODEGA:  
75 referencias.

N.º PLAZAS:  
40

PRECIO APROXIMADO:  
30 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
La Sastrería del Mercado

QUIÉN COCINA:  
Alejandro Tavera





# TAPAS DE GONZALO

DÓNDE ESTÁ: Plaza Mayor, 23. Salamanca  
TEL: 923 271 353 · WEB: [www.lastapasdegonzalo.es](http://www.lastapasdegonzalo.es)

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.

## valor añadido:

Su ubicación inmejorable y una decoración vanguardista

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.

N.º PLAZAS:  
35 restaurante  
y 180 terrazas

PRECIO APROXIMADO:  
30 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
Tapas de Gonzalo

QUIÉN COCINA:  
Marcos del Valle







# TAPAS 3.0

DÓNDE ESTÁ: Sánchez Barbero, 9. Salamanca  
 TEL: 923 619 619 · WEB: [www.tapastrespuntocero.com](http://www.tapastrespuntocero.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.

## valor añadido:

En el centro histórico de Salamanca.  
 Las tapas como forma de vida

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.

N.º PLAZAS:  
 38

PRECIO APROXIMADO:  
 15 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
 Tapas 3.0

QUIÉN COCINA:  
 Jorge Lozano









# LA TENTAZIÓN DE LAS TAPAS

DÓNDE ESTÁ: Plaza Mayor N.º 18 y Plaza. Poeta Iglesias, 1. Salamanca  
TEL: 923 059 636 · E-MAIL: barlatentazion@gmail.com  
WEB: www.latentazion.es

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 irrepetible.

*valor añadido:*

Ambiente contemporáneo en la Plaza Mayor

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.

N.º PLAZAS:  
60

PRECIO APROXIMADO:  
20 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
La Tentación de las Tapas

QUIÉN COCINA:  
Rafael Juárez y Roberto Castro





# VALENCIA

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

TEL: 923 217 868 · WEB: [www.restaurantevalencia.com](http://www.restaurantevalencia.com)

Restaurante con una antigüedad de más de 65 años. Somos la tercera generación de la familia Valencia manteniendo las maneras y gustos tradicionales.

## valor añadido:

Cocina clásica, sencilla,  
centrada en el producto

SE DISTINGUE POR:  
Cocina tradicional castellana y ambiente taurino.

TIENES QUE PROBAR:  
Rabo de Toro estofado al estilo tradicional castellano.

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

BODEGA:  
Amplia selección nacional y con acento en la provincia de Salamanca.

N.º PLAZAS:  
40

PRECIO APROXIMADO:  
35-40 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
Valencia

QUIÉN COCINA:  
José Luis Valencia Sandoval







# VERMUTERÍA LILICOOK

DÓNDE ESTÁ: Plaza de Sexmeros, 7. Salamanca  
TEL: 923 018 434 · E-MAIL: info@lilicookvermuteria.com

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 vermutos 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.

## valor añadido:

Vermut preparado con nuestras propias sodas caseras y nuestras espumas de aromas y sabores especiados

SE DISTINGUE POR:  
Cocina tradicional, con toques renovados.

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

BODEGA:  
70 referencias.

N.º PLAZAS:  
76

PRECIO APROXIMADO:  
12 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
Vermutería Lilicook

QUIÉN COCINA:  
Manuel Soto Carlos









# VIDA & COMIDA

DÓNDE ESTÁ: Plaza de Santa Eulalia, 11. Salamanca  
TEL: 923 281 236 · WEB: [www.vidaycomida.com](http://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.

## valor añadido:

Calificado como Bib Gourmand  
en la Guía Michelin

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.

N.º PLAZAS:  
75

PRECIO APROXIMADO:  
25 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
Vida & Comida

QUIÉN DIRIGE:  
Alfredo Matallana





# VIDA & COMIDA XPERIENCE

DÓNDE ESTÁ: Ronda de Sancti Spíritus, 3. Salamanca  
TEL: 923 062 202 · WEB: [www.vidaycomida.com](http://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.

## valor añadido:

Disponemos de una coctelería en la planta superior del restaurante, para disfrutar de la sobremesa al máximo

SE DISTINGUE POR:  
Una experiencia gastronómica total y diferente.

TIENES QUE PROBAR:  
Risotto motto black y Bacalao con clorofila y garbanzos.

ES ESPECIAL POR:  
Cada momento de la comida o la cena se desarrolla en un espacio diferente.

BODEGA:  
100 referencias.

N.º PLAZAS:  
40

PRECIO APROXIMADO:  
29-36 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
Vida&Comida Xperiences

QUIÉN DIRIGE:  
Alfredo Matallana







# VÍCTOR GUTIÉRREZ

DÓNDE ESTÁ: C/ Empedrada, 4. Salamanca  
TEL: 923 262 973 · WEB: [www.restaurantevictorgutierrez.com](http://www.restaurantevictorgutierrez.com)

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.

*valor añadido:*

Estrella Michelin.

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.

N.º PLAZAS:  
25

PRECIO APROXIMADO:  
50 €

NOMBRE DEL RESTAURANTE:  
Víctor Gutiérrez

QUIÉN COCINA:  
Víctor Gutiérrez













