

# Barandales

cocina de León y Zamora para comer... comer



¿Te imaginas degustar la cocina de los celtas, romanos y árabes que ocuparon a lo largo de los siglos las tierras de León y Zamora? Cada uno aportó un ingrediente esencial - la caza de los celtas, el ajo y el aceite de los romanos, la repostería de los árabes... -, elementos imprescindibles para elaborar la receta magistral de la gastronomía zamorano leonesa.

En Barandales hemos recogido toda esta tradición para traerla al corazón de Madrid y contribuir a que cada vez más gente disfrute de la cultura gastronómica de Zamora y León, fruto de mil fusiones, originada en los fogones de los palacios, casas nobles y monasterios, pero también en los humildes pucheros de pastores y campesinos.








La riqueza, la diversidad, las sensaciones y el colorido de nuestra cocina presiden los fogones de Barandales, que nace del amor a una cultura, a una forma de vivir y sentir, pero, por encima de todo, a una forma de cocinar y comer... comer.

¡Buen provecho!


## PARA COMPARTIR

	<b>CROQUETONES DE BACALAO</b> <i>En salsa verde, con un toque crujiente.....</i>	10,25
	<b>HATILLOS DE TRÍGUEROS CON BACON Y CREMA DE ZANAHORÍA Y QUESO</b> <i>Espárragos trigueros envueltos en bacon sobre crema de zanahoria y queso .....</i>	10,30
	<b>BOCADITOS DE QUESO DE CABRA Y TOMATE CONFÍTADO</b> <i>Sobre rebanadas de pan de hogaza y dorados al grill .....</i>	9,80
	<b>HUEVOS ROTOS AL ESTILO BERCÍAMO</b> <i>Sobre botillo y patatas fritas recién hechas .....</i>	11,10
	<b>HUEVOS ROTOS CON MORCILLA</b> <i>Y patatas panadera .....</i>	11,15
	<b>CARPACCIO DE TERNERA PASTUENCA EN ENSALADA</b> <i>Sobre hojas frescas de lechuga y virutas de queso añejo, aliñadas con vinagreta de cítricos .....</i>	9,80
	<b>MILHOJAS DE PÍMIENTOS CON BACALAO</b> <i>Calabacín, berenjena y pimientos del Bierzo asados y bacalao laminado con puré de patata .....</i>	9,85
	<b>SALTEADO DE SETAS CON JAMÓN</b> <i>Setas variadas, jamón, pimentón y aceite de oliva .....</i>	11,45
	<b>PULPO A LA SANABRESA</b> <i>Sobre patata cocida, con pimentón y ajos fritos .....</i>	16,70
	<b>MORCILLA DE LEÓN</b> <i>Al estilo tradicional .....</i>	8,55
	<b>BOMBONES DE MORCILLA</b> <i>Con puré de manzana .....</i>	10,95
	<b>TEMPURA DE BOTILLO</b> <i>Servido en brochetas con tomate confitado .....</i>	11,95
	<b>TOSTAS DE CECINA SOBRE TOMATE AROMATIZADO</b> <i>Pan de chapata con tomate, cecina recién cortada y virutas de queso.....</i>	11,45
	<b>FUENTE DE CECINA</b> .....	12,85
	<b>TABLA DE QUESO AÑEJO ZAMORANO</b> .....	11,05
	<b>SURTIDO DE JAMÓN, CECINA, EMBUTIDOS Y QUESOS</b> .....	11,85
	<b>MONDAS DE PATATA</b> <i>Fritas, con salsas de aguacate y albahaca y de queso azul de hoja.....</i>	6,50

## ENSALADAS Y VERDURAS

-  **ENSALADA TRADICIONAL**  
*Mezcla de lechugas con cebolla, tomate, atún, maíz, huevo y zanahoria* ..... 7,95
-  **ENSALADA DE ESPINACAS FRESCAS**  
*Con queso de cabra, tomatitos cherry, frutos secos tostados y vinagreta de orégano y limón* ..... 8,90
-  **TARTAR DE BACALAO**  
*En vinagreta, con cebolla tierna y tomates frescos* ..... 10,10
- ENSALADA CRUJIENTE DE QUESO TIERNO ZAMORANO**  
*Barritas de queso tierno envueltos en pasta brick, fritos al momento y presentados con lechuga fresca y un aliño de vinagre de Módena y miel* ..... 9,40
-  **ENSALADA DE SALMÓN MARINADO**  
*Marinado por nosotros, sobre una cama de lechuga variada y vinagreta de tomate* ..... 10,40
-  **ENSALADA DE FRESAS CON TAQUÍTOS DE CECINA**  
*Sobre hojas de lechugas variadas y con un aliño de cebolla roja, mostaza y vinagre de sidra* ..... 9,55
- ENSALADA DE QUESO DE CABRA**  
*Dorado a la plancha, con tomate y cebolla caramelizada* ..... 9,65
-  **LAMINADO DE VERDURAS**  
*Con patata confitada, berenjena a la plancha, pimiento frito y salsa de tomate casera* ..... 10,75
-  **PARRILLADA DE VERDURAS**  
*Con un toque de aceite de ajo y perejil* ..... 9,75
- PUERROS DE SAHAGÚN**  
*Envueltos en cecina de León y gratinados con queso de cabra* ..... 11,30

## ARROCES (Mínimo 2 personas - Precios por comensal)

-  **ARROZ CREMOSO CON VERDURAS Y BACALAO**  
*Arroz arbóreo al dente con pimiento verde y rojo, calabacín, cebolla y bacalao* ..... 13,80
- ARROZ MELOSO DE SETAS CON FOÍE**  
*Arroz arbóreo cocinado al dente, con setas terminadas con foie* ..... 14,35

## ESCABECHADOS

### ESCABECHADOS BARANDALES

*Pedazos de magro y solomillo de cerdo y pollo, estofados con aceite, vinagre y vino blanco de Toro* ..... 11,05

### TRUCHAS ESCABECHADAS

*Preparadas con una mezcla de vinagres, servidas tibias* ..... 10,55

## PESCADOS\*

 **SARDINAS CON SALSA DE FRESAS**  
*Lomos de sardina a la parrilla aderezados con crema de fresas naturales* ..... 11,80

 **MERLUZA A LA TORESANA** (250 gramos)  
*Versión de la tradicional merluza servida en las fiestas de Toro* ..... 16,95

\* **Carta de bacalao anexa**

## CARNES

**ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA ÁRABE**  
*De pollo, elaboradas con azafrán, ajo, perejil y acompañadas con salsa de boletus* ..... 10,95

 **ESTOFADO DE VENADO**  
*Carne de caza de Zamora, estofada en lenta cocción con verduras de temporada* ..... 12,25

**RABO DE TORO AL ESTILO BARANDALES**  
*Guisado lentamente con vino de Toro y verduras y acompañado con arroz salteado* ..... 13,30

 **CARRILLERA DE BUEY AL VINO BLANCO**  
*Escalopines de carrillera de buey en lenta cocción, al vino blanco de Toro con ciruelas* ..... 13,95

 **CONFÍT DE PATO CON SALSA DE PÍMIENTA**  
*Braseado al horno y servido con compota de manzana* ..... 14,25

## CARNES A LA PARRILLA



**CHULETA DE TERNERA** (350 gramos)  
*Denominación de Origen Aliste. Acompañado con pimientos del Bierzo con patata confitada, verduras a la parrilla, patatas fritas o ensalada fresca* ..... 16,90



**LOMO DE BUEY DE FUENTESAÚCO** (Recomendado para 2 personas)  
*700 gramos de carne para compartir, servido con patatas fritas caseras* ..... 33,50



**SOLOMILLO DE BUEY CON CARAMELO DE VINO TÍMTO**  
*Aderezado con caramelo de vino tinto y patatas confitadas* ..... 18,80



**SECRETO DE CERDO DEL SUROESTE ZAMORANO**  
*Acompañado con pimientos del Bierzo con patata confitada, verduras a la parrilla, patatas fritas o ensalada fresca* ..... 15,70

## TÚ A ZAMORA Y YO A LEÓN

(Por encargo... )

**COCIDO MARAGATO**  
*Se come a la inversa, comenzando por las carnes y acabando con la sopa* ..... 18,70

**ARROZ A LA ZAMORANA**  
*Es una de las recetas más antiguas de Zamora, elaborada con diferentes partes del cerdo y con nabo como única verdura* ..... 12,55

**BOTILLO AL ESTILO TRADICIONAL**  
*Con repollo y patata cocida* ..... 17,05

Pablo García Díez  
GERENTE

Víctor Alonso Pérez  
JEFE DE SALA

Áurea Brines Corral  
JEFA DE COCINA

# Bacalao

## BACALAO



### BACALAO A LA TRANCA

*Confitado con cachelos y una ajada de pimentón con vinagre, presentado a nuestro estilo* ..... 14,65

### BACALAO AL AJO ARRÍERO

*En nuestra versión lo preparamos rebozado con guarnición de pimiento, ñora y ajo* ..... 15,20



### BACALAO CON ESPÍMACAS Y UVAS PASAS

*A la plancha, con crema de espinacas y pasas* ..... 16,85



### BACALAO A LA BRASA

*Lomo de bacalao con verduritas salteadas.* ..... 16,15

### BACALAO AL ESTÍLO ANTÍGUO DE CAMARZANA DE TERA

*Presentado sobre una cama de patata y verdura rehogada* ..... 15,55

### BACALAO CON SALSA DE PÍMIENTOS DEL BIERZO

*Con patata confitada y salsa de pimientos del Bierzo.....* ..... 16,90

## MENÚ BENJAMÍN

Recomendado para niños de 1 a 4 años ..... 7,75

### ENTRANTE

*Arroz con tomate natural frito*

### SEGUNDO

*Tortilla francesa con jamón cocido*

### POSTRE

*Yogur natural o bola de helado*

## MENÚ INFANTIL

Recomendado para niños de 5 y más ..... 11,50

### ENTRANTE

*Surtido de chorizo, salchichón, queso y croquetas*

### SEGUNDO

*Escalope de pollo con patatas fritas y huevo frito*

### POSTRE

*Yogur natural o bola de helado*

Barandales

cocina de León y Zamora para comer... comer