

BIENVENIDO A



La Somoza

tradición

está usted en un lugar donde amamos la gastronomía tradicional leonesa.

Es por ello que cuidamos enormemente los productos de esta tierra, a los productores locales y, por supuesto, a las recetas autóctonas que nos han ido transmitiendo nuestros ancestros". ¡Buen provecho!

cocina con identidad

Ma José Bayón Glez.

Reservas exclusivamente por teléfono y con fianza económica. No se reservará sin la confirmación telefónica.

Todas nuestras elaboraciones se hacen sin conservantes, colorantes o potenciadores de sabor, por tanto: NO están diseñadas para consumir fuera del local.

Por seguridad e higiene: NO está permitido sacar del establecimiento las elaboraciones propias.

Los precios incluyen IVA. Servicios extra, consulte al personal.

Por su seguridad, si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte con el personal del establecimiento.

Consumo mínimo de una ración por comensal (excepto ración de pan).

La Somoza
tradición

ENSALADAS

Ensalada de puerros de Sahagún

Puerros, pimientos y ventresca 25,00€

Ensalada templada con cecina frita

Lechuga, cebolla, pimientos, queso y cecina..... 25,00€

Ensaladadina templada con cecina frita

Lechuga, cebolla, pimientos, queso y cecina..... 16,00€

ENTRANTES

Hexapétala de cecina

Cecina de vacuno al corte y queso de cabra de León 21,50€

Mixto de setas y cecina

Salteado de setas y cecina al corte..... 20,00€

Puerros a la plancha con jamón

Puerros de Sahagún, AOVE y jamón 20,00€

Plato templado de Bacalao

Cama de berza pochada con falaspas de bacalao

al ajo arriero y vinagre..... 22,00€

CUCHARA

Estofado de Lentejas Pardina de León

Lenteja Pardina con verduras 15,00€

Patatas con costilla

Patatas cocidas con costilla de cocho curada..... 15,00€

Alubia Canela con Androlla

Alubia Canela de Bercianos con Androlla del Bierzo 16,00€

Garbanzos Pico Pardal con bacalao

Garbanzos pico pardal con bacalao, huevo y espinacas..... 17,00€

COCINA DE LAS COMARCAS

“ARGÜELLOS” CECINA DE CHIVO

Chivo cocido y su longaniza 19,50€

“BABIA” CALDERETA DE OVEJA

Estilo pastor 18,50€

“BIERZO” BOTILLO

Con chorizo, berza y cachelo (para 2) 40,00€

“CABRERA” CORDERO CABREIRES

Con un majao de ajo y pimentón 18,50€

“LACIANA” SOLOMILLO DE POTRO

Potro Hispano-Bretón a la sartén 27,00€

“MARAGATERIA” CARNE MARAGATA

Ternera guisada con pimentón 19,00€

“OMaña” TRUCHA GUISADA

Trucha guisada con huevo escalfao 14,00€

“TIERRA DE CAMPOS” BACALAO AJO ARRIERO

Bacalao, patatas, pimienta asado y huevo cocido 25,00€

Servicio de “Las Comarcas” solo a medio día hasta las 15:15 h.

PAN. Ración cesta 1,70€

OTROS PLATOS TRADICIONALES POR ENCARGO

EL COCIDO MARAGATO DE “LA SOMOZA”

Comenzamos abriendo boca con “la parva”

Continuamos:

PRIMER VUELCO

De 12 a 14 carnes diferentes (frescas unas y curadas otras).

SEGUNDO VUELCO

Garbanzos con berza patatas y refrito de ajo arriero.

TERCER VUELCO

Sopa de fideo.

POSTRE

Natillas de huevo.

Café de puchero y chupito de “sosiega”

35,00 €

Bodega no incluida

Mínimo 8 adultos y con encargo anticipado de 3 días.

Pan (Ración cesta) 1,70€