

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.

RACIONES FRÍAS

<i>Ensalada Mixta (Lechuga, cebolla y tomate).....</i>	<i>8,50€</i>	
<i>Ensalada de puerros, pimiento y ventresca.....</i>	<i>25,00€</i>	
<i>Escudilla de la GÜELA (preguntar al personal)</i>	<i>8,00€</i>	
<i>Lengua de vaca curada con pimientos.....</i>	<i>19,00€</i>	
<i>Embutidos de LEÓN (sin cecina).....</i>	<i>18,50€</i>	
<i>1/2 Embutidos de LEÓN (sin cecina).....</i>	<i>11,50€</i>	
<i>Tabla de cecina de vacuno</i>	<i>19,50€</i>	
<i>1/2 Tabla de cecina de vacuno.....</i>	<i>12,00€</i>	
<i>Selección de quesos de LEÓN artesanos.....</i>	<i>20,00€</i>	
<i>1/2 Selección de quesos de LEÓN artesanos.....</i>	<i>12,00€</i>	
<i>Cesta de pan</i>	<i>1,70€</i>	
<i>Postres caseros.....</i>	<i>(Preguntar al personal)</i>	

Horario de servicio: de 20:00h. a 22:30h.

Viernes y sábado hasta las 23:00h.

RACIONES CALIENTES

<i>Plato Campero (2 filetes de lomo, 2 huevos, patatas y pimientos).....</i>	15,00€	
<i>Filete de lomo a la sartén con patatas fritas.....</i>	10,00€	
<i>Tacos de panceta con pimientos (2000).....</i>	9,50€	
<i>Tortilla española AOVE.....</i>	13,50€	
<i>Tortilla española AOVE (individual).....</i>	7,50€	
<i>Tortilla de “grucho”.....</i>	12,50€	  
<i>Tortilla de Bacalao.....</i>	18,00€	 
<i>Chichos con huevo (2002)</i>	11,00€	
<i>Gritxanda de cecina (2015).....</i>	9,50€	 
<i>Gritxanda de sobrasada leonesa (2020).....</i>	9,50€	
<i>Pochaquina de morciella (2020)</i>	11,50€	
<i>Pochaquina de chichos (2020)</i>	11,50€	
<i>Pochaquina de verduras (2020).....</i>	11,50€	
<i>Pochaco de huevo a la maragata (2020)</i>	11,50€	
<i>Morcilla de LEÓN.....</i>	9,50€	
<i>Careta de cocho guisada.....</i>	15,00€	
<i>Asadurilla de cordero.....</i>	12,50€	
<i>Bacalao en tacos al ajo arriero (2002)</i>	22,00€	

CONSERVAS YURRITA

<i>Anchoa “mariposa”</i>	19,50€	
<i>Anchoa “00” del Cantábrico</i>	16,50€	
<i>Boquerones en vinagre</i>	7,50€	
<i>Bonito del Norte</i>	9,50€	
<i>Sardinillas</i>	5,50€	
<i>Mejillones en escabeche</i>	10,00€	
<i>Ventresca de Bonito</i>	13,50€	
<i>Berberechos Rias Gallegas</i>	21,00€	

LISTADO DE ALÉRGENOS



Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados).



Crustáceos y productos a base de crustáceos.



Huevos y productos a base de huevo.



Pescado y productos a base de pescado.



Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.



Soja y productos a base de soja.



Leche y sus derivados.



Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pistachos y derivados).



Apio y productos derivados.



Mostaza y productos derivados.



Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo.



Dióxido de azufre y sulfitos. Son utilizados como antioxidantes y conservantes, por ejemplo en frutas secas, vino, patatas procesadas, etc.



Altramuces y productos a base de altramuces.



Moluscos y productos a base de moluscos.