

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).

ENSALADAS

Ensalada de puerros de Sahagún

Puerros, pimientos y ventresca 25,00€

Ensalada templada con cecina frita

Lechuga, cebolla, pimientos, queso y cecina..... 20,00€

ENTRANTES

Hexapétala de cecina

Cecina de vacuno al corte y queso de cabra de León 22,00€

Mixto de setas y cecina

Salteado de setas y cecina al corte..... 22,00€

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

Potaje AUTÓCTONO de León

Legumbres autóctonas de nuestra provincia 16,00€

OTROS

Ración cesta depan 1,70€

Servicio jarra de agua 1,50€

COCINA DE LAS COMARCAS

“OMAHÑA” TRUCHA GUISADA

Trucha guisada con huevo escalfao..... 15,00€

“TIERRA DE CAMPOS” BACALAO AJO ARRIERO

Bacalao, patatas, pimiento asado y huevo cocido27,00€

“BABIA” CALDERETA DE OVEJA

Estilo pastor20,00€

“CABRERA” CORDERO CABREIRES

Con un majao de ajo y pimentón 22,00€

“ARGÜELLOS” CECINA DE CHIVO

Chivo cocido y su longaniza 22,00€

“MARAGATERIA” CARNE MARAGATA

Ternera guisada con pimentón 22,00€

“TIERRA DE LEÓN” LOMO DE VACA

Lomo de vaca (NAVAFRIA) a la sartén 21,00€

“LACIANA” SOLOMILLO DE POTRO

Potro Hispano-Bretón a la sartén..... 27,00€

“BIERZO” BOTILLO

Con chorizo, berza y cachelo (para 2) 50,00€

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”

38,00 €

Bodega no incluida

Mínimo 8 adultos y con encargo anticipado de 3 días.

Pan (Ración cesta) 1,70€