



*****Restaurante Casino del Tormes.** La Pesca, 5.Tel. (+34) 923 21 47 87.

http://www.hotelcasinodeltormes.com/Restaurante_El_Molino.html/. El Restaurante Hotel Casino del Tormes es un espacio diferente, ubicado en la nave harinera del antiguo Molino, junto al Puente Romano, que aún conserva todo el encanto de su pasado industrial. Ofrece una cocina elaborada y elegante, profundamente arraigada en los sabores y productos tradicionales de la tierra. Tres tenedores. Precio medio: 50 euros.

****Restaurante Casa Paca.** Plaza del Peso,10. Teléfono de reservas: 923 218993 .

<http://www.casapaca.com/>.Platos de cuchara como patatas con espinazo, Alubias de El barco de Ávila, Cocido completo, Chuletón de buey a la brasa volcánica... Precio: desde 50 euros.

****Víctor Gutiérrez.** San Pablo, 66-80. Tel. (+34) 923262973.

<http://restaurantevictorgutierrez.com/>. En un entorno privilegiado del centro de la ciudad, cerca de la Plaza Mayor y de las catedrales, frente al convento de San Esteban, está situado este restaurante galardonado con una estrella Michelin y dos Soles en la Guía Repsol. Como resultado del origen de Víctor, su estilo se caracteriza por una marcada influencia de la cocina peruana que a su vez, por tradición y cultura, está enriquecida con la fusión de la cocina japonesa, china e inca, creando una amalgama con infinitos matices de sabores y texturas. Dos tenedores. Precio menús desde 72 euros.

****El Alquimista.** Plaza de San Cristobal, 6.Tel. (+34) 923 21 54 93.

<http://www.elalquimistarestaurante.com/>. Restaurante de diseño moderno y acogedor situado en los alrededores de la Plaza de San Cristóbal, cerca del casco histórico. Su cocina refleja el equilibrio entre los productos y materias primas de alta calidad y su fusión con platos de otras tradiciones culinarias. Menú degustación: 36 € (5 platos más aperitivo). Precio medio a la carta: 30-50 €

****El Bardo.** Compañía, 8. Tel. (+34) 923 219 089.www.restauranteselbardo.es /. Situado a la

sombra de los históricos edificios de la ciudad como son La Clerecía y La Casa de las Conchas, este restaurante es uno de los más populares. Especialidades: El solomillo o el chuletón de ternera proveniente de la provincia, cuyo vacuno es de gran calidad, Las exquisitas chuletilas de cordero lechal... Precio medio: 30-50 euros.

****La Hoja 21.** C/ San Pablo, 21. Tel. (+34) 923 264028. <http://www.lahoja21.com/>. Situado en el centro histórico, sienta sus bases en una cocina moderna con toques tradicionales que pasan por el manejo de productos de máxima categoría adaptando estos a la identidad regional. La carta se actualiza dependiendo de la temporada y sus productos. Precio medio: 30-40 €.

****Hostería Casa Vallejo.** S.Juan de la Cruz, 3. Tel. (+34) 4923 280 421.

<https://hosteriacasavallejo.com/restaurante/> Disfruta de un ambiente relajante donde prima la calidad y la cocina castellana, los asados tradicionales y la nueva cocina. En la carta destacan el Foie a la parrilla sobre mermelada de cebolla, Huevo Poché, Rabo de toro estofado, Arroz negro con carabineros o Tostón confitado. Precio Medio: 28-35 €.

***Restaurante Mencía.** Calle Grillo 11. Tel: (+34) 923 21 37 18. <http://www.restaurantemencia.com/>. Ubicado en pleno centro de la ciudad, a 3 minutos de la Plaza Mayor (zona teatro Bretón), la especialidad de la casa es el bacalao, el que se prepara en más de 20 maneras diferentes (recetas tradicionales, gratinados, agridulces y variados). Precio medio: 30 euros.

***Musicarte.** Plaza del Corrillo, 20. Tel. (+34) 923 26 18 78. <http://www.musicartesalamanca.com/>. Junto a la Plaza Mayor, en la plaza del Corrillo se encuentra este pequeño restaurante que apuesta por una cocina tradicional sin dejar de lado las últimas vanguardias culinarias. De 25-50 euros.

***Barbacoa La Encina.** C/ Van Dyck 9. Tel: 923 237 485. Se encuentra en la zona de tapeo más conocida de Salamanca, la calle Van Dyck y está especializado en Ibéricos y Carnes a la Brasa donde vas a disfrutar de una buena comida con sabores tradicionales. Puedes disfrutar de una gran variedad de pinchos: las patatas panaderas, que podrás acompañar de huevo, farinato, chorizo a la brasa,... En cuanto a las Carnes a la Brasa: tapas de lomo, costilla, panceta, morcilla, farinato, moruno, chorizo a la brasa de varios tipos, etc. Precio medio: 15-30 euros.

***Taberna Galatea.** C/ Prado, 11. Tel. (+34) 923 21 17 28. [www.tabernagalatea.com /](http://www.tabernagalatea.com/). En pleno centro de Salamanca, junto a la Plaza Mayor, puedes disfrutar de una diferente manera de entender el tapeo. Una novedosa armonía de sabores, aromas y colores con una selección de vinos denominación de origen, tablas, raciones y exquisitas y únicas tapas elaboradas al momento. Precio: 15-25 euros.

