














































Restaurante Ágape

- A la carta -

Entrantes y ensaladas

- 23.00 Tabla de ibéricos de Guijuelo (*Lomo, chorizo, salchichón y jamón*)
- 23.00 Ración de jamón ibérico cortado a cuchillo
- 21.00 Tabla de quesos zamoranos con frutos secos (*opcional*)   
- 16.00 Carpaccio de buey con lascas de parmesano 
- 14.00 Croquetas de jamón y boletus (*crema de queso, reducción de vino tinto y frutos secos*)    
- 14.00 Croquetas de cecina con queso zamorano curado al romero   
- 18.00 Anchoa Doble Cero de Santoña (8u)  
- 15.00 Anillas de calamar a la andaluza  
- 22.00 Boletus laminados sobre crema de puerros y aceite de trufa  
- 26.00 Timbal de pulpo a la brasa sobre puré de patata y vinagreta de tomate natural  
- 29.00 Salpicón de bogavante con frutas, aguacate, brotes y vinagreta de mango 
(templado)
- 25.00 Volandeiras a la plancha 
- 24.00 Ensalada templada de boletus, jamón ibérico y rulo de cabra tostado  
- 22.00 Ensalada 3 quesos con crujiente de bacon (*granna padano, gorgonzola y provolonne*) 
- 26.00 Ensalada de mollejas de pato, foie, mango y frutos secos 
- 24.00 Ensalada de burrata fresca, anchoas de Santoña, tomate de la huerta y pesto   
- 24.00 Ensalada de ahumados con salmón ahumado y bacalao ahumado con trigueros en tempura  

Carnes y pescados

- 27.00 Chuleta de Ternera Alístana (500 ~ 600 gr) con ensalada y patatas
- 32.00 Paletilla braseada de Cordero Lechal de la Sierra de la Culebra y su guarnición 
- 20.00 Valdosana de ternera (*Cachopo relleno de jamón ibérico y queso ahumado*) 
- 26.00 Fileto Rossini (*Solomillo de vacuno gratinado y foie fresco, parmesano y trufa negra*)   
- 28.00 Solomillo de ternera Alístana a la parrilla y su guarnición 
- 19.50 Rulo de pollo (*Pechuga rellena de York y provolone*) sobre salsa de champiñones   
- 22.00 Milhoja de secreto ibérico con jamón ibérico, boletus y lascas de foie rallado  
(Templado)
- 26.00 Lomo Alto de Bacalao confitado con patata panadera y verduritas  
- 25.00 Rodaballo a la parrilla con patata panadera y verduras en tempura  



GLUTEN

MARISCO

HUEVO

PESCADO

FRUTOS SECOS

LECHE

SETAS




























Restaurante Ágape

- A la carta -












Pizzas artesanales

- 9.00 Margarita: tomate, mozzarella y orégano  
- 12.50 Vesubio: tomate, mozzarella, jamón cocido y huevo   
- 12.50 Caprichosa: tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones   
- 12.50 Carbonara: tomate, mozzarella, nata, bacon, cebolla y nuez moscada  
- 13.50 Tropical: tomate, mozzarella, cebolla, dátiles, plátano y piña  
- 12.50 Presto: tomate, mozzarella, atún, pimiento rojo y aceite de oliva   
- 15.00 Boloñesa: tomate, mozzarella, salsa boloñesa y huevo   
- 13.00 Campanola: tomate, mozzarella, jamón, chorizo y huevo   
- 14.50 Vegetariana: tomate, mozzarella, alcachofa, espárragos, espinacas, rodajas de tomate, cebolla y champiñones  
- 15.00 Marinera: tomate, mozzarella, anchoas, atún, gambas y mejillones   
- 17.00 Mediterráneo: tomate, mozzarella, rodajas de tomate, cebolla, huevo, pimiento verde y jamón serrano   
- 12.50 Exótica: tomate, mozzarella, dátiles, plátano y bacon  
- 16.00 Florentina: tomate, mozzarella, jamón, gambas, bacon, aceitunas y champiñones    
- 13.50 Napolitana: tomate, mozzarella, aceitunas negras, alcaparras y anchoas   
- 12.50 4 Quesos: tomate, mozzarella, gorgonzola, emmental y parmesano  
- 15.50 Boscaiola: tomate, mozzarella, champiñones, setas y jamón   
- 13.50 4 estaciones: tomate, mozzarella, champiñones, anchoas, jamón y alcachofas    
- 13.00 Calzone: tomate, mozzarella, jamón y champiñones  
- 12.50 Diabola: tomate, mozzarella, chorizo picante y guindillas  
- 15.00 Picante: tomate, mozzarella, pollo, cebolla, huevo, jamón york y salsa picante   

Pastas rellenas

- 19.00 Girasoli de queso con queso y nueces en salsa gorgonzola    
- 16.50 Tortelli de calabaza al pesto genovés    
- 19.00 Ravioli de boletus en salsa de foie    
- 16.50 Fiocchi de pera con mantequilla y queso   
- 19.00 Ravioli de vieira y gamba con salsa de bogavante     
- 17.00 Ravioli de salmón en salsa de stracchino    
- 14.00 Lasaña de carne estilo tradicional   

Postres

- 6.50 Tiramisú clásico   
- 6.50 Brownie con helado y chocolate caliente    
- 6.50 Tarta de queso y dulce de leche  
- 5.50 Yogurt con mango y frutos rojos 
- 5.50 Flan de coco 



Vinos recomendados

D.O. Tierra del Vino Zamora

Brochero (*Tempranillo, Bodega Dominio de Sexmil*) - 12.50 €
Dominio de Sexmil (*Tempranillo, Bodega Dominio Sexmil*) - 26.50 €

D.O. Toro

Campesino (*Tinta de Toro, Bodega Burdigala*) - 16.00 €
Asterisco (*Tinta de Toro, Pago de Cubas*) - 16.00 €
Ademán Valdearanda Crianza (*Tinta de Toro, Bod.Mairés*) - 16.00 €
Satélite (*Tinta de Toro, Bodegas Bigardo*) - 22.00 €
Almirez (*Tinta de Toro, Bodegas Teso la Monja*) - 30.00 €
San Román (*Tinta de Toro, Bodegas San Román*) - 45.00 €

D.O. Ribera de Duero

Protos (*Tempranillo, Bodega Protos*) - 22.00 €
Condado de Haza (*Tempranillo, Familia Fernández Rivera*) - 20.00 €
Finca Resalso (*Tempranillo, Emilio Moro*) - 22.00 €
Pesquera MXI (*Tempranillo, Bodega Pesquera*) - 38.00 €
Arzuaga (*Tempranillo, Bodegas Arzuaga Navarro*) - 42.00 €

D.O. Rioja

Ramón Bilbao (*Tempranillo, Bodega Ramón Bilbao*) - 23.00 €
Remelluri (*Tempranillo, La Granja de Remelluri*) - 39.00 €

Blancos

Fariña Malvasía (*Malvasia, Bodegas Fariña*) - 15.00 €
Dulce (*Moscatel, Castro Mendi*) - 15.00 €
Ménade (*Verdejo, Bodegas Ménade*) - 16.00 €
Mar de Frades (*Albariño, Bodega Ramón Bilbao*) - 25.00 €



Escanea el **código Qr** y descubre nuestra carta con más de **120 referencias** y **35 bodegas**