EL ZAGUÁN

BAR - RESTAURANTE

PLATOS FRÍOS

Paleta de bellota 100 % ibérica "cortada a máquina" Media: 10,00 Ración: 18,00

Lomito-Presa de bellota 100 % ibérico Media: 9,00 Ración: 16,00

Salchichón Cular Superior - Sendra cortado en tacos o finas lonchas 15,00

Queso curado de leche cruda de oveja (manchego) Media: 8,00 Ración: 16,00

Tabla de 4 quesos (para 2 personas) 12,00

Anchoa del Cantábrico serie oro con aceite de oliva, pan y tomate 3,60 €/unidad

ENTRANTES PARA COMENZAR

Paté de perdiz con membrillo al vino tinto Media: 7 .00 Ración: 14,00

Ensaladilla de gambas con huevas de lumpo y piparras 9,00

Atún marinado con cítricos, piñones y parmesano 13,00

Lomo de orza con tomate aliñado y aceite de oliva virgen extra 12,00

Tataki de atún con tomate rosado y vinagreta de vino tinto, cebolleta y piparras 18,00

Steak tartar de vacuno cortado a cuchillo, aliñado con parmesano 18,00

Salmorejo con taquitos de jamón 6,00

ENSALADAS

Ensalada César con pollo crujiente, beicon y parmesano 13,00

Ensalada con rulo de queso de cabra, peras y vinagreta de frutos secos con miel 14,00

ENTRANTES CALIENTES

Tosta de salmón ahumado gratinada al horno con salsa holandesa y rúcula 14,00

Alcachofas confitadas con salsa de queso de cabra payoya y trufa 18,00

Pulpo a la brasa con crema de patata y pimentón ahumado 24,00

HUEVOS

Huevos con patatas confitadas y gambas al ajillo 24,00

Huevos con paleta ibérica de bellota y patatas a lo pobre 16,00

Huevos con chipirones fritos, alioli y huevas de arenque 15,00

FRITURA ANDALUZA

Berenjenas fritas con miel de caña o salmorejo 9,00

Croquetas cremosas de jamón: Media: 6,00 Racion: 12,00

Flamenquines de jamon y queso con patatas fritas 16,00

Tiras crujientes de pollo con salsa barbacoa 9,00

Globos de bacalao con salsa alioli Media: 8,00 Racion: 15,00

ARROCES

Risotto de hongos cremoso con parmesano y foie a la brasa 14,00

Arroz con carrillada y setas al oloroso 17,00

Arroz seco de chipirones y gambas con alioli 18,00

PESCADOS

Tarantelo de atún a la brasa 25,00

Cocochas de bacalao al pil-pil suave 24,00

Corvina asada con emulsión de ajo y vinagre 22,00

TRADICIÓN Y BRASA

Carrillera estofada al vino tinto con cremoso de patata 15,00

Canelones de rabo de toro con bechamel de hongos y trufa1 15,00

Secreto ibérico a la brasa con huevos y patatas· 400 g aprox. (2 personas) 30,00

Presa ibérica de bellota a la brasa con salteado de verdura 24,00

Solomillo de añojo con salsa de queso trufado 24,00

Lomo de ciervo asado con oporto y setas 25,00

Lomo de vaca con más de 40 dias de maduración 400 g aprox 32,00

Paletilla de cabrito hecha a baja temperatura 32,00

Pan y picos 1,90

10% IVA incluido

Carta disponible adaptada a la ley de alérgenos R 1169/2011 ***CONSULTELA***

Platos elaborados en cumplimiento de R.D 1420/2006 del 1 de diciembre

C/Emilio Sánchez plaza 2 bajo
(Úbeda)
www.restauranteelzaguan.es
Telf.953 79 02 44