

El Zaguán

BAR - RESTAURANTE

ENTRANTES PARA COMENZAR

- Ensaladilla de Gambas con huevas de lumpo y piparras 9,00
- Atún rojo marinado con cítricos, queso y piñones 13,00
- Lomo de orza con tomate aliñado y aceite de oliva virgen extra 11,00
- Pate de perdiz con membrillo al vino tinto y pan tostado 12,00
- Tataky de Atún a la brasa con tomate rosado y vinagreta de tinto, cebolleta y piparras 18,00
- Tartar de Solomillo de ajo con yema de huevo y parmesano 18,00
- Salmorejo con jamón 6,00

IBERICOS

- Paleta de Bellota 100% Ibérica "cortada a máquina" 18 /10
- Lomito-Presa de Bellota 100%Iberico 16 /9
- Salchichón Cular Superior "Sendra" 15
- Tabla de 4 quesos (para 2 personas) 12,00
- Anchoa cantábrico serie oro con aceite de oliva, pan y tomate 3,60

ENSALADAS

- Ensalada cesar con pollo crujiente, beicon y parmesano 13,00
- Ensalada con queso rulo 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 rucula 14,00
- Alcachofas al horno, salsa de queso de cabra payoya y trufa 18,00
- Pulpo a la brasa con crema de patata y pimentón ahumado 24,00
- Cocochas de bacalao al pil pil suave 24,00

HUEVOS

- Huevos con Paleta Ibérica de bellota y patatas a lo pobre 15,00
- Huevos con chipirones fritos, ali oli y huevas de arenque 14,00
- Revueltos con bacalao cebolla pochada y patatas paja 14,00

FRITOS

Berenjenas Fritas con miel de caña o salmorejo	9,00
Croquetas cremosas de jamón	6/12
Flamenquines de jamon y queso con patatas fritas	15,00
Tiras de pollo crujiente con salsa barbacoa	9,00
Globos de buen Bacalao con salsa ali oli	15,00

ARROCES

Risoto de hongos cremoso con parmesano y foie a la brasa	14,00
Arroz con carrillada y setas al oloroso	16,00
Arroz seco de chipirones y gambas con ali oli	18,00

PARA PICAR

Carrillera estofada al vino tinto con cremoso de patata	5,75 / 11
Canelones de cola de toro, bechamel de hongos y trufa	6,9/ 13
Musaka de berenjena y carne picada	6,00

CARNES A LA BRASA

Secreto ibérico asado a la brasa con huevos y patatas (2 pax	30,00
Lomo de vaca + 40 dias de maduración patatas y padrón	32,00
Presa ibérica de bellota a la brasas con salteado de verdura	24,00
Lagarto ibérico hecho a la brasa con mojo rojo y patatas gajo	19,00
Solomillo de añojo con patata fritas y salsa de queso trufado	24,00

Pan y picos 1,90

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 Prevención por Anisakis.

10% IVA incluido



C/Emilio Sánchez plaza 2 bajo
(Úbeda)

www.restauranteelzagan.es

Telf.953 79 02 44

