

EL ZAGUÁN



BAR - RESTAURANTE

Para compartir

Paté de perdiz con mermelada de aceite de oliva y cereza. **9€**

Atún marinado con picada de anchoas, parmesano y piñones. **12€**

Tartar de atún rojo, con salsa ponzu, hojas de shiso y wasabi. **15€**

Falso risotto de sémola con parmesano y trufa de verano. **10€**

Berenjenas fritas con salmorejo. **7€**

Wok de verduras con jamón ibérico de bellota. **9€**

Queso de cabra (Cumbres de Segura) al romero, fundido en el horno con tortas de pan. **8€**

Croquetas de jamón ibérico de bellota. **9€**

Globos de bacalao con ali oli. **9€**

Mollejas de choto al ajillo, con un toque de tomillo y limón. **12€**

Ensaladas

Ensalada de perdiz en escabeche, con naranja y cebolleta tierna. **10€**

Ensalada de **queso de cabra**, con calabacín y frambuesas. **9€**

Tomates del terreno, aliñados con hojas de albahaca y oliva virgen extra. **7€**

EL ZAGUÁN



BAR - RESTAURANTE

Pescados

Bacalao con cocochas al pil pil. **18€**

Rodaballo meuniere con espárragos de mar y remolacha. **18€**

Lubina con mahonesa ligera de soja y gambitas. **18€**

Pescado del día...(S/M)

Carnes

Presa ibérica de bellota a la ceniza con verduritas ahumadas. **17€**

Solomillo de ternera con escalope de foie y cremoso de patata. **20€**

Chuleta de vaca al corte (para 2 personas) **19€/ 500 gr.**

Cochinillo confitado con puré de ciruelas al Oporto. **18€**

Lomito de cabrito lechal asado a baja temperatura con manzana y hongos al tomillo. **17€**

Paletilla de cabrito lechal al jerez con patatas al tomillo. **20€**

Postres

Tarta de queso. **5,25€**

Tarta fina de hojaldre y manzana con helado de vainilla. (10 minutos) **5,25€**

Buñuelos rellenos de chocolate con nata. **5,25€**

Coulant de chocolate con vainilla. (10 minutos) **5,25€**

IVA 10% incluido