

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€**

Falso risotto con parmesano y trufa negra. **12€**

Mollejas de lechal salteadas al oloroso, con cremoso de patata. **12€**

Huevos con crema de hongos, alcachofas y trufa. **12€**

Pulpo a la brasa con patata al ajillo y pimientos del padrón. **14€**

Salteado de verduras en wok con jamón ibérico. **9€**

Berenjenas fritas con salmorejo. **7€**

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

Globos de bacalao con ali oli. **9€**

Ensaladas

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

Ensalada de **queso de cabra**, con calabacín y frambuesas. **10€**

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

IVA 10% incluido

EL ZAGUÁN



BAR - RESTAURANTE

Pescados

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

Corvina con cuajada de coliflor y ajo negro. **17€**

Arroz tostado de gambitas con chipirones y ali oli. **14€**

Carnes

Presa ibérica al carbón con verduritas ahumadas. **17€**

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

Lomo de ciervo, con escabeche de vino tinto. **19€**

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. **21€**

Chuleta de vaca gallega al corte (para 2 personas) **20 €/ 500 gr**

Postres

Tarta de queso. 5,25€

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

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

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

IVA 10% incluido