

EL ZAGUÁN



BAR - RESTAURANTE

Para compartir

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

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

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

Risotto de sémola con parmesano y trufa de temporada. **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€**

Huevos revueltos con ajetes, hongos y cecina de ciervo al tomillo. **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€**

TVA 10% incluido

EL ZAGUÁN



BAR - RESTAURANTE

Pescados

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

Rodaballo con setas estofadas y jamón ibérico. **19€**

Lubina con mahonesa ligera de soja y gambitas al ajillo. **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 gallega al corte (para 2 personas) **20 €/ 500 gr.**

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€**

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