



EL ZAGUÁN



BAR - RESTAURANTE

MENU 1 (2015-2016)

TAPAS

Ensalada crujiente de jamón de bellota con tomate y albahaca.

Queso de cabra gratinado con beicon.

Cucuricho de pate de perdiz, con frambuesa y quínoa frita.

Latita de ensaladilla de gambas con huevas de lumpo.

Berenjenas fritas con miel de caña (las de siempre).

Ferrero ibérico.

Globos de bacalao con alí olí.

Tosta de salmon ahumado gratinada con huevas de bacalao.

Panecillo de morcilla con pimentón.

Mini Burger con foie y cebolla caramelizada.

PLATO PRINCIPAL a elegir

Secreto ibérico asado con cremoso de patata.

O

Bacalao confitado con espinacas a la crema.

POSTRE

Coulant de chocolate con vainilla, helado de nata y toffe.

BEBIDA

Vino tinto o blanco de la casa (1 botella cada 4 comensales), cerveza,
refrescos, agua y café.

Precio por persona IVA incluido: **27 €**

* Los menús no incluyen: cava, combinados ó licores*.

(El menú deberá confirmarse con al menos 3 días de antelación; mismo menú para la totalidad de la mesa, mínimo 8 personas).

RESTAURANTE EL ZAGUAN

Teléfono reservas: 953.790.244

Email: zaguuanubeda@hotmail.com / web: www.restaurantelzaguan.es



MENU 2 (2015-2016)

PARA COMENZAR

Jamón ibérico de bellota con pan tostado y tomate.
Mix de quesos y nueces con ciruelas.
Atún marinado con huevas de arenque, salsa ponzu y albahaca.

TAPAS

Cucuricho de pate de perdiz con frambuesa y quínoa frita.
Pan frito relleno de morcilla con piñones y pimentón.
Globos de bacalao con ali olí.
Latita de ensaladilla de gambas con huevas de lumpo.
Ferrero ibérico.
Pulpo a la brasa con papas al ajillo.

PLATO PRINCIPAL a elegir

Presa ibérica de bellota asada con cremoso de patata y boletus edulis confitados.
O
Lomo de dorada con mayonesa ligera de soja y gambitas al ajillo.

POSTRE

Coulant de chocolate con vainilla, helado de nata y toffe.

BEBIDA

Vino tinto o blanco de la casa (1 botella cada 4 comensales), cerveza,
refrescos, agua y café.

Precio por persona IVA incluido: 33 €

* Los menús no incluyen: cava, combinados ó licores*.

(El menú deberá confirmarse con al menos 3 días de antelación; mismo menú para la totalidad de la mesa, mínimo 8 personas).

RESTAURANTE EL ZAGUAN

Teléfono reservas: 953.790.244

Email: zaguaneubeda@hotmail.com / web:www.restauranteezelzaguan.es