

MENU 1 (2016-2017)

APERITIVOS

- Pate de perdiz con mermelada de picual y reducción de cereza.
Corazón de lechuga y pollo crujiente con salsa cesar y parmesano.
Ensaladilla de gambas con huevas de trucha.
Croqueta melosa de jamón ibérico.
Langostino con espuma de mayonesa picante.
Berenjenas fritas con miel de caña (las de siempre).
Patatitas bravas-bravas.
Brocheta de pulpo con papada de cerdo a la brasa.
Taco de merluza al limón con chips de patata.
Baguete de ochío con morcilla y manzana.

PLATO PRINCIPAL a elegir

- Secreto de cerdo ibérico con cebolla dulce y patatas.
O
Bacalao confitado con espuma de patatas y refrito de ajos.

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: **28 €**

* Los menús no incluyen: cava/sidra, combinados o licores*.

* Para evitar molestias deben tener en cuenta nuestros horarios máximos de cierre. Almuerzo 18:00 h y cena 01:00 h.*

* Se podrán realizar cambios en los menús que deberán ser consultados previamente*

(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: zaguabeda@hotmail.com / web:www.restaurantelzaguan.es



BAR - RESTAURANTE

MENU 2 (2016-2017)

PARA COMENZAR

Jamón ibérico de cebo.
Queso de oveja D.O la mancha, curado en aceite de oliva.

APERITIVOS

Atún marinado con cítricos, albahaca, anchoas y germinados.
Corazón de lechuga y pollo crujiente con salsa cesar y parmesano.
Brocheta de pulpo con papada de cerdo a la brasa.
Langostino con espuma de mayonesa picante.

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Hojaldre de manzana con foie y ensalada de fresitas de bosque.

PLATO PRINCIPAL a elegir

Presa ibérica de bellota asada al carbón con crema de hongos y verduritas.
O
Lubina de estero sobre espuma de patata y trufa.

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: **34 €**

* Los menús no incluyen: cava/sidra, combinados o licores*.

* Para evitar molestias deben tener en cuenta nuestros horarios máximos de cierre. Almuerzo 18:00 h y cena 01:00 h.*

* Se podrán realizar cambios en los menús que deberán ser consultados previamente*

(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: zaguauubeda@hotmail.com / web:www.restauranteezelzaguau.es