

Menú JORNADAS GASTRONÓMICAS en el Renacimiento Restaurante
EL ZAGUÁN (del 10 al 18 de febrero 2.018)

Ensalada de perdíz en escabeche templado.

Huevo a baja temperatura con consomé de parmesano y trufa.

Castañuela ibérica al oloroso con guiso de trigo.

Merluza con patata rota y vinagreta de cítricos.

Costillar de cerdo con miel, batata y canela.

Tocino de cielo- fruta de la pasión y coco.

Precio: 29 € (I.V.A. incluido)/Bebida no incluida.

Aceite colaborador: NOBLEZA DEL SUR (CENTENARIUM PREMIUM).

RESTAURANTE EL ZAGUÁN

C/Emilio Sánchez Plaza nº 2

Teléfono reservas: 953.790.244

Email: zaguanubeda@hotmail.com /web:www.restauranteelzaguan.es



Menú JORNADAS GASTRONÓMICAS en el Renacimiento
Restaurante EL ZAGUÁN (del 10 al 18 de febrero 2.018)

Ensalada de perdíz en escabeche templado.

Huevo a baja temperatura con consomé de parmesano y trufa.

Castañuela ibérica al oloroso con guiso de trigo.

Merluza con patata rota y vinagreta de cítricos.

Costillar de cerdo con miel, batata y canela.

Tocino de cielo- fruta de la pasión y coco.

Precio: 29 € (I.V.A. incluido)/Bebida no incluida.

Aceite colaborador: NOBLEZA DEL SUR (CENTENARIUM PREMIUM) .

RESTAURANTE EL ZAGUÁN

C/Emilio Sánchez Plaza nº 2

Teléfono reservas: 953.790.244

Email: zaguanubeda@hotmail.com /web:www.restauranteelzaguan.es