

EL ZAGUÁN



BAR - RESTAURANTE

Para compartir

Paté de perdiz con mermelada de higos y puré de cerezas. 9€

Atún marinado con picada de anchoas, parmesano y piñones. 7€

Anchoas en salmuera, en aceite de oliva virgen extra con pan tostado y salmorejo. 6 un./16€

Lomo de atún en tartar con crema de aguacate y wasabi. 17€

Mollejas de lechal salteadas con PX sobre cremoso de patata y boletus. 13€

Alcachofas confitadas y fritas sobre crema de foie y queso de cabra. 13€

Pulpo a la brasa con patata al ajillo y pimientos de padrón. 16€

Salteado de verduras al wok con jamón. 10€

Risotto de hongos con parmesano y trufa negra. 12€

Berenjenas fritas con salmorejo. 7,50€

Croquetas de **jamón**. 9€

Globos de **bacalao** con ali oli. 9€

IVA 10% incluido

** Carta disponible adaptada a la Ley de Alérgenos- R. 1169/2011. CONSÚLTELA **

Platos elaborados en cumplimiento del R.D. 1420/2006 de 1 de diciembre- prevención de la parasitosis por anisakis

EL ZAGUÁN



BAR - RESTAURANTE

Ensaladas

Ensalada de perdiz con cebolleta, naranja y escabeche de vino tinto. 10€

Ensalada de lechuga con bacalao ahumado y aguacate. 10€

Ensalada mézclum con queso de cabra y calabacín. 10€

Tomate, aliñado con hojas de albahaca, aceite de oliva virgen extra y sal marina. 7€

Pescados

Cocochas frescas de bacalao al pilpil. 17€

Lubina con parrillada de verduras y huevas de arenque. 16€

Arroz tostado con gambitas, chipirones y ali oli. 15€

Ventresca de atún rojo con tomate, albahaca y piñones. 20€

Carnes

Presa ibérica al carbón con mojo rojo y verduras asadas. 17€

Solomillo de ternera asado con escalope de foie, patata y puré de hongos. 22€

Paletilla de cabrito asada al horno con manzanilla. 24€

Lomo de vaca madurado al corte (para 2 personas). 20€/ 500 gr

IVA 10% incluido

** Carta disponible adaptada a la Ley de Alérgenos- R. 1169/2011. CONSÚLTELA **

**Platos elaborados en cumplimiento del R.D. 1420/2006 de 1 de diciembre- prevención de la parasitosis por anisakis*

EL ZAGUÁN



BAR - RESTAURANTE

Postres

Tarta de queso. 5,25€

**Tarta fina de hojaldre y manzana con helado de vainilla. (10 minutos)
5,75€**

Buñuelos rellenos de chocolate sobre nata y haba tonka. 5,25€

Coulant de chocolate con vainilla y frutos rojos. (10 minutos). 5,75€

Tiramisu de café. 5,25€

Helado de vainilla, nata o chocolate con gotas de chocolate. 2,00€

IVA 10% incluido

** Carta disponible adaptada a la Ley de Alérgenos- R. 1169/2011. CONSÚLTELA **