

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€

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 de verano. 12€

Berenjenas fritas con salmorejo. 7,50€

Croquetas de jamón. 9€

Globos de bacalao con ali oli. 9€

Ensaladas

Ensalada de lechuga con bacalao ahumado y aguacate. 10€

Ensalada mézclum con queso de cabra gratinado y frambuesa. 10€

Tomate aliñado con ventresca de atún en aceite de oliva y cebolla tierna. 12€

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

Pescados

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

Cocochas frescas de bacalao al pilpil. 17€

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

Arroz cremoso con carabinero al ajillo. 18€

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

Carnes a la Brasa

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

Solomillo de ternera asado con sifón de patata y trigueros. 22€

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

Guisos Y Estofados

Perdíz en escabeche templado con crema de avellana y cebolla dulce. 18€

Carrillada ibérica al oporto con sifón de patata y trufa de verano. 14€

Paletilla de cabrito asada al horno con manzanilla. 24€

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