

# EL ZAGUÁN



BAR - RESTAURANTE

## Ensaladas

**Ensalada de queso de cabra y foie con manzana y vinagreta miel y mostaza.** 12€

**Tomate troceado con ventresca de atún, cebolleta y piparras.** 12€

**Ensalada romana con pollo crujiente, queso parmesano y salsa cesar.** 8€

**Ensaladilla de gambas y huevas de lumpo.** 8€

## Entrantes para compartir

**Paté de perdiz con mermelada de temporada 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€

**Huevos con bechamel de hongos, foie y alcachofas confitadas.** 12€

**Huevos revueltos con patatas a lo pobre y picadillo de jamón ibérico.** 10€

**Huevos fritos con chipirones a la andaluza y ali oli suave.** 8€

**Risotto de hongos con parmesano y trufa.** 14€

**Berenjenas fritas con salmorejo.** 8€

**Croquetas cremosas de jamón ibérico.** 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 anisaki*

# EL ZAGUÁN



BAR - RESTAURANTE

## Pescados

**Lubina** con espárragos de mar y huevas de arenque. 16€

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

**Arroz meloso de chipirón** con carabineros. 17€

**Bacalao gratinado** con ali oli y crema de espinacas con PX. 14€

## Carnes asadas o a la parrilla

**Presa ibérica** con mojo rojo y patatas fritas. 17€

**Solomillo de ternera asado** con sifón de patata y trigueros. 21€

**Lomo de vaca (400gr.)** con patatas fritas y pimientos de Padrón. 22€

## Carnes guisadas o estofadas

**Paletilla de choto** al horno con patatas panaderas. 24€

**Carrillera de cerdo** al oporto con espuma de patata y trufa. 16€

**Perdiz en escabeche** y crema de avellanas con cebolla dulce y pequeña ensalada. 18€

*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\**