

Postres

Brownie de chocolate 5,25
Tarta fina de manzana 5,75
Tarta de queso casera 5,25
Tiramisú de café con cacao 5,25
Soufle de chocolate y helado de nata 5,75

Copa de Helado

Vainilla, nata o chocolate 4,50
(acompañado de teja de almendra y chocolate)

Vinos dulces

Pedro Ximenez	3,50
(D.O Jerez, Viña-Bodega Callejuela)	
Oloroso	3,50
(D.O Jerez, Viña-Bodega Callejuela)	
Moscatel	3,00
(Moscatel de Alejandría, Bodegas Murviedro, Valencia)	

Licores

Pacharán Baines	4,00
(Pacharán Navarro, Licores Baines)	
Baines Cream	4,00
(Crema de pacharán, Licores Baines)	
Licor de hierbas Ruavieja	3,00
(Santiago de Compostela, Licores Ruavieja)	

EL ZAGUÁN



BAR - RESTAURANTE

C/Emilio Sánchez plaza 2 bajo (Úbeda)
www.restauranteelzaguan.es
Telf.953 79 02 44

EL ZAGUÁN

— Entrantes —

Tabla de Jamón 100% ibérico cebo de campo (<i>cortado a máquina</i>)	15,00
Queso de oveja de leche cruda curado en AOVE (D.O manchego)	10,00
Anchoa costera, en nuestro aceite de oliva virgen extra 6 un.	15,00
Atún marinado con albahaca, anchoas, parmesano y piñones	10,00
Lomo de orza en aceite de oliva con tomate de huerta	8,00
Pate de perdiz con praliné de cebolla dulce	10,00
Terrina de foie gras mi-cuit con pan tostado	15,00
Risoto de hongos con parmesano y escalope de foie	12,00
Pulpo a la parrilla con espuma de patata y pimientos de padrón	18,00

— Ensaladas —

Tomate rosa con cebolla tierna y ventresca de atún en aceite	13,00
Ensalada de queso de cabra con manzana acida y foie mi-cuit	12,00
Ensalada de lechuga con pollo frito, parmesano y salsa cesar	10,00
Ensaladilla rusa con gambas y huevas de lumpo	6,00

— Fritura —

Berenjenas fritas con salmorejo	8,00
Croquetas cremosas de jamón	10,00
Globos de buen bacalao con ali olí	12,00

Huevos para romper y revueltos

Con emulsión de hongos y trufa (para mojar PAN)	14,00
Con bacalao, ajetes y patatas paja	12,00
Con patatas a lo pobre y picadillo de jamón ibérico	10,00
Con chipirones fritos, huevas de arenque y ali olí	12,00

Cesta de pan y picos 1,50

EL ZAGUÁN

— Pescados —

Lomos de lubina fritos con un toque de limón, bimi salteado soja y sésamo	17,00
Cocochas de bacalao hechas al pil pil	20,00
Arroz meloso con setas de temporada y gambas rojas	18,00

Pregunte por el pescado de la semana



— Carnes a la brasa —

Lomo de vaca con 40 días de maduración patatas fritas y padrón	24,00
Solomillo de vaca a la brasa, con salsa de queso azul y patatas	22,00
Pluma 100% ibérica asada con puré de zanahoria y ensalada de rúcula	20,00
Presa ibérica con wok de verduras y salsa de soja picante	19,00

— Asados y Estofados —

Paletilla de choto asada al horno con vino de jerez	24,00
Lomo de ciervo con praliné de cebolla y vino tinto	20,00
Carrillada ibérica al oporto con espuma de patata trufada	16,00
Albóndigas de rabo de toro con vino de montilla	17,00

10% IVA incluido

Carta disponible adaptada a la ley de alérgenos R 1169/2011 **CONSULTELA**

Platos elaborados en cumplimiento de R.D 1420/2006 del 1 de diciembre Prevención por Anisakis.