

## 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 barquillo y virutas de chocolate)

## Vinos dulces

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

## Licores

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| <b>Pacharán Baines</b>                     | 4,00 |
| (Pacharán Navarro, Licores Baines)         |      |
| <b>Baines Cream</b>                        | 4,00 |
| (Crema de pacharán, Licores Baines)        |      |
| <b>Licor de hierbas</b> Ruavieja           | 3,00 |
| (Santiago de Compostela, Licores Ruavieja) |      |

# EL ZAGUÁN



BAR - RESTAURANTE

C/Emilio Sánchez plaza 2 bajo (Úbeda)  
[www.restauranteelzaguan.es](http://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               | 12,00 |
| 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         | 22,00 |

### — 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 pim. de padrón | 26,00 |
| 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    | 21,00 |
| Presa ibérica con wok de verduras y salsa de soja picante              | 21,00 |

### — Asados y Estofados —

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| Cabrito deshuesado al tomillo con patatas a lo pobre         | 24,00 |
| Canelones de rabo de toro con bechamel de hongos y parmesano | 17,00 |
| Carrillada ibérica al oporto con espuma de patata trufada    | 16,00 |

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.