

Postres

Brownie de chocolate 5,75

Tarta fina de manzana con helado de vainilla 6,25

Tarta de queso casera 5,75

Tiramisú de café con cacao 5,75

Suflé de chocolate y helado de nata 6,25

Copa de Helado

Vainilla, nata o chocolate 4,70

Acompañado barquillos y chocolate

Vinos dulces

Pedro Ximenez

(D.O Jerez, viña-bodega Callejuela)

Oloroso

(D.O Jerez, viña-bodega Callejuela)

Moscatel

(Moscatel de Alejandría, bodegas Murviedro)

EL ZAGUÁN

C/Emilio Sánchez plaza 2 bajo (Úbeda)

www.restauranteelzaguan.es

Telf.953 79 02 44

Para compartir

Pate de perdiz con praliné de cebolla y avellanas al PX	12,00
Lomo de orza en aceite oliva virgen extra y tomate trinchado	10,00
Atún marinado con albahaca, anchoas, parmesano y piñones	12,00
Anchoa del cantábrico, pan, aceite de oliva virgen y tomate (unidad)	2,80
Tosta de salmón gratinada con salsa holandesa y pequeña ensalada	11,00
Pulpo a la brasa con espuma de patata pimentón dulce y padrón	22,00
Risoto de hongos con parmesano y escalope de foie	12,00
Canelón de rabo de toro con bechamel de hogos y trufa (unidad)	6,70

Ensaladas

Tomate pelado, atún fresco braseado y vinagreta de vino tinto	15,00
Rúcula con queso olavidia, peras y vinagreta de avellanas	13,00
Ensalada romana pollo frito, beicon y parmesano	13,00
Ensaladilla con gambas y huevas de lumpo	9,00

Fritura

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

Pan y picos 1,70

Huevos

Revueltos con atún ahumado y cebollino fresco	14,00
Revueltos con morcilla, piñones y cebolla dulce	13,00
Con chipirones fritos, huevas de arenque y ali olí	14,00
Fritos con patatas a lo pobre y jamón ibérico	14,00

Pescados

Ventresca de atún a la brasa con ensalada de verduras y mayonesa de lima	24,00
Lomo de lubina a la brasa, crema de zanahoria y jamón ibérico	20,00
Arroz meloso hecho en paellera de chipirones y gamba roja	18,00

Carnes

Lomo de vaca a la brasa (40 días de maduración) patatas fritas y padrón	26,00
Solomillo de vaca con patatas fritas y salsa de queso duro con trufa	24,00
Presa 100% ibérica a la brasa con wok de verduras y soja ahumada	21,00
Arroz meloso con carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto	18,00
Cabrito asado al tomillo con patatas confitadas	24,00
Lomito de ciervo con guiso de trigo y dátiles	20,00

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.