

Menú grupos NAVIDAD 22-23

(act.1 de noviembre 2022)

MENU Nº1

Entrantes

Aceitunas aliñadas

Jamón ibérico de bellota

Queso de cabra curado en aceite de oliva virgen extra

Pate de perdiz con praliné de avellanas y Px

Ensaladilla de gambas con regañas

Tosta gratinada de salmón ahumado con salsa holandesa

Huevos revueltos con bacalao confitado y patatas paja

Croquetas cremosas de jamón

Plato principal (a elegir)

Solomillo ibérico a las finas hierbas con patata trufada y setas

O

Bacalao confitado, con crema de zanahoria asada y jamón ibérico

Postre...

Tarta de queso

Bebida...

Vino tinto o blanco de la casa, cerveza, refrescos, agua y café. (OTROS VINOS
CONSULTAR)

Precio por persona IVA incluido 40

Menú grupos NAVIDAD 22-23

(act.1 de noviembre 2022)

MENU Nº2

Entrantes

Aceitunas aliñadas

Jamón ibérico de bellota

Queso de cabra curado en aceite de oliva virgen extra

Pate de perdiz con praliné de avellanas y Px

Ensaladilla de gambas con regañas

Huevos revueltos con bacalao confitado y patatas paja

Croquetas cremosas de jamón

Plato individual

Canelón de cola de toro con bechamel de hongos y trufa

Plato principal (a elegir)

Presa ibérica a la brasa con soja y wok de verduras

O

Lubina asada con puerros y jugo de mantequilla y lima

Postre...

Tarta de queso

Bebida...

Vino tinto o blanco de la casa, cerveza, refrescos, agua y café. (OTROS VINOS
CONSULTAR)

Precio por persona IVA incluido 45

Menú grupos NAVIDAD 22-23

(act.1 de noviembre 2022)

MENU Nº3-CENTROS PARA COMPARTIR

Entrantes

Aceitunas aliñadas

Jamón ibérico de bellota

Queso de cabra curado en aceite de oliva virgen extra

Pate de perdiz con praliné de avellanas y Px

Ensaladilla de gambas con regañas

Atún marinado con albahaca, cítricos y piñones

Croquetas cremosas de jamón

Huevos revueltos con bacalao confitado y patatas paja

Secreto ibérico a la brasa con patatas y pimientos de padrón

Postre...

Tarta de queso

Bebida...

Vino tinto o blanco de la casa, cerveza, refrescos, agua y café. (OTROS VINOS
CONSULTAR)

Precio por persona IVA incluido 38

Menú grupos NAVIDAD 22-23

(act.1 de noviembre 2022)

Otras opciones de plato principal...

Solomillo de ternera con salsa de queso y trufa. **Precio menú 48,00**

Lomo de vaca con patatas fritas. **Precio menú 50,00**

Paletilla de cabrito asado al tomillo con patatas confitadas. **Precio menú 54,00**

AÑADIR PLATOS ADICIONALES AL CENTRO.

Tartar de atún con aguacate y salsa ponzu	18,00
Gambas cocidas	17,00
Lomo de orza	10,00
Canelones de cola de toro con bechamel de hongos	14,00

Otros platos consultar

* Los menús podrán ser MODIFICADOS debido a disponibilidad de productos*

* Los menús no incluyen combinados o licores (para incluirlo CONSULTAR)*

* Para evitar molestias deben tener en cuenta nuestros horarios máximos de cierre. Almuerzo 18:00 h y cena 01:00 h.*

* Los cambios en los menús deberán ser consultados previamente*

(El menú deberá confirmarse con al menos 3 días de antelación; mismo menú para la totalidad de la mesa, mínimo 4 personas). Teléfono de reservas: 953.790.244 Email: zaguanubeda@hotmail.com / web:www.restauranteezelzaguán.es