

## EL ZAGUÁN

### **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 de 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)

C/Emilio Sánchez plaza 2 bajo (Úbeda)

[www.restauranteelzaguan.es](http://www.restauranteelzaguan.es)

Telf.953 79 02 44

## Para compartir

|                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| Pate de perdiz con praliné de cebolla y avellanas al PX              | 12,00 |
| Jamón ibérico de bellota "corte a máquina" ½ 9,50                    | 18,00 |
| Queso de cabra "SIERRA SUR" curado en aceite ½ 7,50                  | 14,00 |
| 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  |

## Ensaladas

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| Tomate rosado con ventresca de atún en aceite y cebolla tierna | 15,00 |
| Atún a la brasa sobre tomate rosado y vinagreta de vino tinto  | 15,00 |
| Ensalada romana pollo frito, beicon y parmesano                | 13,00 |
| Ensalada de queso de cabra, pera, frutos secos y frambuesas    | 13,00 |
| Ensaladilla con gambas y huevas de lumpo                       | 9,00  |
| Salmorejo con taquitos de jamón                                | 4,90  |

## Entrantes calientes

|                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| Tosta de salmón gratinada con salsa holandesa y rúcula            | 12,00 |
| Langostinos crujientes envueltos en albahaca fresca               | 13,00 |
| Pulpo a la parrilla con espuma de patata y pimientos de padrón    | 22,00 |
| Alcachofas confitadas a la brasa con salsa de queso, trufa y foie | 17,00 |
| Risoto de hongos con parmesano y escalope de foie                 | 12,00 |

## 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 bacalao y patatas paja               | 14,00 |
| Con chipirones fritos, huevas de arenque y ali olí | 14,00 |
| Revueltos con morcilla, piñones y cebolla dulce    | 14,00 |
| Fritos con patatas a lo pobre y jamón ibérico      | 14,00 |

## Pescados

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| Rodaballo a la brasa con bilbaína y salteado de verduras | 24,00 |
| Lubina al horno con bilbaína y salteado de verduras      | 21,00 |
| Cocochas de bacalao hechas al pil pil                    | 22,00 |
| Arroz meloso hecho en paellera de chipirones y gambas    | 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 con trufa         | 24,00 |
| Presa ibérica a la brasa con wok de verduras y soja ahumada             | 21,00 |
| Secreto ibérico, huevos fritos, patatas y pimientos de padrón           | 24,00 |
| Paletilla de cabrito asada al tomillo                                   | 26,00 |
| Arroz con carrillada ibérica estofada al vino tinto                     | 18,00 |
| Canelón de rabo de toro con bechamel de hongos y trufa (unidad)         | 6,70  |

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.