La Hora del Aperitivo

Campari & Tonic. 5,00€

Campari, martini rojo & Tonic. 6,00€

Campari, tonica Schweppes premium,
con hielo y rodaja de naranja.



Martini Fiero & Seven-Up 5,50€

Fresco y ligero con aroma
de naranjas españolas



Martini, Rojo, Blanco o Rosado.

El vermut clásico con hielo 4,50€.

Martini con Seven-Up y hielo 5,50€.



Martini Vibrante sin alcohol. 5,50€

El aperitivo sin alcohol con
tónica Schweppes premium.



Aperol Spritz. 5,50€

Fresco sabor a
naranjas amargas.
Prosecco, Aperol y
soda, con una
rodaja de naranja



Yzaguirre rojo o blanco

Vermut clásico español
con hielo 4,50€



EL ZAGUÁN
RESTAURANTE

SUGERENCIAS DEL CHEF

Carpaccio de picaña madurada (150 días) con aceite de oliva y lascas de parmesano	18,50€
Anchoas doble cero con pimientos asados	22,00€
Cocochas de bacalao en salsa verde (200gr)	16,50€
(300gr)	23,00€
Almejas a la marinera	20,00€
Lomo de rodaballo con gambón alistado en salsa marinera	24,00€
Lenguado en salsa menier	25,00€
Rape con almejas en salsa marinera	24,00€

HAMBURGUESA DE CHULETA VACA MADURADA,
SABOR DE LA SEMANA: esta semana: con queso provolone fundido, salsa romescu y mermelada de bacon

Con este símbolo. Platos estrella de la semana

EL ZAGUÁN
RESTAURANTE

CARTA EL ZAGUÁN

ENTRANTES

Vela de foie
con reducción de Pedro Ximénez y mermelada de violetas
22,50€





Huevos rotos
con picadillo de chorizo y pimientos de Padrón 13,50€

Queso provolone
al horno en cazuela con mermelada de piquillos
12,00€





Pata de pulpo
a la brasa con vinagreta mediterránea y puré de patata 20,00€

Información sobre alérgenos, solicítesela al camarero. PVP. IVA incluido

Flor de alcachofas

con reducción de Oporto y
virutas de jamón ibérico. 18,50€





Coquinas al ajillo

salteadas a la sartén 15,50€

ENSALADAS



Ensalada de queso brie

con crujiente de queso brie
y vinagreta de arándanos 11,00€

Ensalada de perdiz escabechada

con brotes tiernos de
lechugas y su escabeche 12,50€



Información sobre alérgenos, solicítesela al camarero. PVP. IVA incluido

ARROCES

mínimo para 2 personas

Arroz con bogavante

Arroz meloso con bogavante al azafrán 21,50€



Arroz con gambas rojas del Mediterráneo



Arroz caldoso

con gambas 19,50€

Paella mixta



Paella mixta carne

y marisco 17,50€



PESCADOS

Pescado de lonja

Pescado de lonja del día,

preguntar al metre

Información sobre alérgenos, solicítesela al camarero. PVP. IVA incluido

CARNES



Chuletillas de cordero

lechal con refrito de ajos

19:00€



Entrecot de ternera

a la parrilla con patatas

panaderas, 250gm. 20,50€



Solomillo de ternera.

a la pimienta verde y patatas

machacadas 23:00€

Hamburguesa black angus

cada semana un estilo y un sabor diferente.

Consulta el de esta semana en la carta de sugerencias

15,00€



Información sobre alérgenos, solicítesela al camarero. PVP. IVA incluido

PARRILLADA DE CARNE AL CARBÓN DE ENCINA

PARRILADAS DE CARNE A LAS BRASAS DE CARBÓN DE ENCINA (acompañadas de patatas panaderas).

PARRILLADA N°1 (2 personas) PVP 35,00€

Lomo bajo 200g
Picaña de ternera
Chorizo criollo
Morcilla, Butifarra
Longaniza, Panceta.

PARRILLADA N°2 (2-3 personas) PVP47,00€

Entrecot de ternera 350g
Secreto ibérico
Chorizo criollo
Morcilla
Butifarra
Longaniza
Panceta





CARNES ROJAS A LA PARRILLA CON CARBÓN DE ENCINA

CARNES ROJAS DE VACA MADURADA AL PESO,
A LA PARRILLA. (acompañadas de patatas panaderas)

Chuleta de lomo bajo de vaca Jersey (500gm+)	69€/kg
Chuleta de lomo alto de vaca Jersey (500gm+)	69€/kg
Chuleta de ternera Simental	64€/kg
Chuletón de ternera Simental	64€/kg
Chuletón de rubia gallega certificada(1500gm+)	90€/kg



POSTRES



Tarta de queso

al estilo Zaguán 7,00€



Brownie

con chocolate con leche caliente
y helado de vainilla 7.50€



Costrada

de crema pastelera y nata
con helado de leche
merengada 7.00€

Baklava

con helado de mascarpone
7.00€

Milhoja de praliné

con avellana y helado de turrón
7.00€

Información sobre alérgenos, solicítesela al camarero. PVP. IVA incluido



MENÚ MEDITERRÁNEO

PRIMER PLATO

Ensalada mediterránea

SEGUNDO PLATO

A elegir.

Arroz meloso de bogavante .

Arroz caldoso con gambas rojas del Mediterráneo.

Paella mixta.

POSTRE

Postres del día

Agua
Vino
Pan
Mínimo 2 personas

31€ IVA incluido

EL ZAGUÁN
RESTAURANTE

MENÚ ESPECIAL FIN DE SEMANA

Menú válido del 27 al 31 de marzo

PRIMER PLATO

Ensalada de jamón ibérico con salmorejo

o

Wok de verduras salteadas con langostinos y sweet chili

o

Tagliatelle con hongos

o

Potaje de vigilia

o

Croquetas de cocido con pure de orejones y rúcula

SEGUNDO PLATO

Secreto ibérico a la parrilla con reducción de Oporto

o

Lomo bajo de vacuno a la parrilla con patatas panaderas

o

Ciervo de los montes de Toledo estofado con cremoso de boniato

o

Lubina sobre tomate asado y aceite de albahaca

POSTRES

Postres de la semana

Bodega:
Vino
Agua
Pan

29€ por persona
IVA incluido

MENÚ ESPECIAL INFANTIL

PRIMER PLATO

Tortellini rellenos de carne con salsa de tomate.

ó

Pizza de jamón y queso deliciosa.

SEGUNDO PLATO

Escalope de ternera a la milanesa.

ó

Fingers de pollo con patatas fritas.

POSTRES

Tarta Selva Negra de tres chocolates.

Bodega:

Refresco

Agua

Pan 15,00€ por persona

****

RACIONES

Calamares a la romana .....10,00€

Croquetas de jamón (6 unidades).....9,50€

Fingers de pollo ....9,00€

CARTA DE VINOS

EL ZAGUÁN
RESTAURANTE

VINOS TINTOS

D.O. RIBERA DE DUERO

* Protos reserva 35.00 €

100% tempranillo

* Protos crianza 22.00 €

100% tempranillo

* Pago de los Capellanes roble 24.00 €

100% tempranillo

* Pago de los Capellanes crianza 35.00 €

100% tempranillo

* Pesquera 30.00 €

100% tempranillo

* Emilio Moro 30.00 €

100% tempranillo

D.O. RIOJA

* Marqués de Arienzo crianza 17.00 €

95% tempranillo y 5% graciano

* Ramón Bilbao reserva 23.00 €

90% tempranillo, 5% mazuelo y 5% graciano

* Ramón Bilbao edición limitada 20.00 €

100% tempranillo

* Ramón Bilbao viñedos de altura 20.00 €

100% tempranillo

* Cuné crianza 15.00 €

100% tempranillo

* Ramón Bilbao crianza 18.00 €

100% tempranillo

D.O. NAVARRA

* Marco Real "pequeñas producciones" 15.00 €

95% tempranillo y 5% graciano

* Marco Real "colección privada" 18.00 €

tempranillo, cabernet sauvignon, graciano y merlot

* Marco Real organic wine 20.00 €

* Marco Real garnacha crza "colección privada." 18.00 €

* Marco Real crianza 18.00 €

D.O. TIERRA DE CASTILLA

* Quercus 35.00 €

100% tempranillo

I.G.P. EXTREMADURA

*Habla la tierra 18.00€

Tempranillo y cabernet sauvignon

*Habla del silencio 24.00€

Tempranillo, cabernet sauvignon y sirah

VINOS BLANCOS

D.O. RUEDA

* Ramón Bilbao verdejo 12.00 €

100% verdejo

* Ramón Bilbao sauvignon blanc 14.00 €

100% sauvignon blanc

D.O. RIAS BAIXAS

* Mar de Frades (Rias Baixas) 25.00 €

100% albariño

* Faustino Rivero Ulecia 15.00 €

100% albariño

* Marco Real (Rias Baixas) 25.00€

100% albariño

D.O. RIOJA

* Faustino Riveiro Ulecia 12.00 €

semidulce

D.O. NAVARRA

* Marco Real chardonnay 14.00 €

100% chardonnay

* Marco Real “blanco roto” 12.00 €

Semidulce

I.G.P. EXTREMADURA

*Habla de ti 18.00€

100% Sauvignon blanc

*Habla del mar 26.00€

Variedades mezclas de uvas atlánticas

VINOS DE AGUJA

* Viña tendida 12.00 €

moscato aguja semidulce

* Molteni moscato 12.00 €

moscato italiano

VINOS ROSADOS

D.O. NAVARRA

* Gran feudo (Chivite) 12.00 €

100% garnacha

* Campustaurus (Berasategui) 14.00 €

100% garnacha

D.O. CATALUÑA

* Rene Barbier 12.00 €

55% tempranillo y 45% merlot

D.O. CIGALES

* Peñascal 14.00 €

aguja

D.O. RIOJA

* Marco real "rosa salmón" 12.00 €

100% garnacha

CAVAS Y ESPUMOSOS

* Sidra El Gaitero	10.00 €
* Espumoso Reymos selección	18.00 €
*Freixenet Elyssia Gran Cuvee	24,00€
* Segura Viudas brut vintage “gran reserva”	20.00 €

Gin & tonic premium, cócteles y combinados

Consulta nuestra carta

