EL ZAGUÁN

RESTAURANTE

Los espíritus cultos y refinados, están llamados a reencontrarse con la naturaleza. Para ellos nada mejor que a través de las materias primas lo único que el ser humano con el correr del tiempo no ha podido superar.

Todas las hierbas, flores, semillas y elementos que encuentre dentro de cualquier plato de nuestra cocina son comestibles y nos ofrecen generosamente un mundo nuevo de emociones. ¡Disfrútenlo!

Naturaleza · Tiempo · Emoción

Todos los precios con IVA incluidos

Información sobre alérgenos, solicítesela al camarero

Sugerencias de nuestro chef

Salteado de boletus al ajillo con foie	18,50€
Gambas rojas del Mediterráneo a la plancha	13,50€/100g
Gambas blancas de Huelva a la plancha	15,00€/100g
Almejas a la marinera	17,00€
Bogavante a la plancha con ajillo	31,50€
Chopitos con alioli de cítricos	18,50€
Cazuela de langostinos al ajillo	19,50€
Lomo de lubina salvaje a la plancha con refrito de ajetes, ajo y guindilla Con ensalada de tomate kumato	24,00€
Atún rojo con bilbaína y cremoso de chirivía	24,00€
Lomo de rodaballo con demiglace de sus espinas	24,00€
Confit de pato a la naranja con cremoso de chirivía	23,00€

CARNES ROJAS MADURADAS: 69€/Kg

Chuleta de vaca

T.Bone

Chuletón de vaca simental

Proporción y Equilibrio

Vela de foie con reducción de Pedro Ximénez y mermelada de violetas	26,00€
Torreznos de Soria con patatas revolconas	17,50€
Pata de pulpo a la brasa con vinagreta mediterránea y puré de patata	24,00€
Flor de alcachofa con reducción de Oporto y virutas de jamón ibérico	6,00€ /ud
Flor de alcachofa con salsa roquefort y manzana caramelizada	7,50€ /ud
Ensalada de jamón de pato, mozarella y vinagreta de pistachos	15,50€
Ensalada de bacalao ahumado con láminas de naranja, queso Parmesano y nueces	16,00€
Ensaladilla rusa con ibéricos y oreja de cerdo crujiente	15,50€

Del Mar a la Lonja

Pescado fresco de la lonja del día, (consultar al maitre)

Tiempo y Disfrute (mínimo 2 personas) p.p.p.

Arroz meloso de Bogavante al aroma de azafrán	25,00€
Arroz meloso con gambas rojas del Mediterráneo	22,00€
Arroz a banda en llanda (mínimo 1 persona)	23,00€
Arroz con rabo de toro	23,50€

Información sobre alérgenos, solicítesela al camarero

Del Campo a la Parrilla

Chuletillas de cordero lechal con refrito de ajo y patatas fritas	25.00€
Entrecot de ternera a la parrilla con patatas panaderas, 300g.	27,00€
Solomillo de ternera con patatas manchegas y escalope de foie	28,00€
Pluma ibérica a baja temperatura al aroma de pimiento	23,00€

Parrilladas de carne a las brasas de carbón de encina:

PARRILLADA N°1 (2 personas). Lomo bajo 200g. Picaña de ternera, Chorizo criollo, Morcilla, Butifarra, Longaniza, Panceta.	38,00€
PARRILLADA N°2 (2-3 personas). Lomo bajo 300g. Secreto ibérico, Chorizo criollo, Morcilla, Butifarra, Longaniza, Panceta.	49,00€

Momentos Dulces

Brownie con chocolate con leche caliente y helado de vainilla	8,00€
Tarta de queso al estilo Zaguán	7,50€
Torrija de Baileys con su helado	7.50€
Borrachito con espejo de arroz con leche y helado de leche merengada	7,50€
Crema catalana al almíbar de limón	7,50€

Información sobre alérgenos, solicítesela al camarero

Menú 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:	17,00€/IVA incluido
Refresco	
Agua	
Pan	

RACIONES

Calamares a la romana	10,00€
Croquetas de jamón	9,50€
Fingers de pollo	9,50€

Información sobre alérgenos, solicítesela al camarero