

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, solicítela al camarero

Sugerencias de nuestro Chef

| | |
|--|--------|
| Anchoas doble cero con pimientos asados | 24,00€ |
| Escalivada de verduras con rulo de cabra y miel mil flores | 17,00€ |
| Almejas a la marinera | 22,00€ |
| Habitas baby con jamón ibérico | 16,50€ |
| Atún rojo con bilbaína y pure de chirivía | 28,00€ |
| Lomo de rodaballo con alistados salteados y salsa marinera | 27,00€ |

Proporción y Equilibrio

| | |
|--|--------|
| Vela de foie con reducción de Pedro Ximénez y mermelada de violetas | 25,00€ |
| Huevos rotos con picadillo de chorizo y pimientos de Padrón | 14,50€ |
| Queso provolone al horno en cazuela con mermelada de piquillos | 13,00€ |
| Pata de pulpo a la brasa con vinagreta mediterránea y puré de patata | 24,00€ |
| Flor de alcachofas con reducción de Oporto y virutas de jamón ibérico. | 20,00€ |
| Ensalada con crujiente de queso brie y vinagreta de arándanos | 12,50€ |
| Ensalada de perdiz escabechada con brotes tiernos de lechugas y su escabeche | 13,50€ |

Tiempo y Disfrute (mínimo 2 personas)

| | |
|---|--------|
| Arroz meloso de Bogavante al aroma de azafrán (mínimo 2 personas) | 24,00€ |
| Arroz meloso con gambas rojas del Mediterráneo | 22,00€ |
| Paella mixta carne y marisco | 20,00€ |

Del Mar a la Lonja

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

Del Campo a la Parrilla

| | |
|---|--------|
| Chuletillas de cordero lechal con refrito de ajos | 22:00€ |
| Entrecot de ternera a la parrilla con patatas panaderas, 300gm. | 24,50€ |
| Solomillo de ternera a la pimienta verde y patatas machacadas | 26:00€ |

Parrilladas de carne a las brasas de carbón de encina: (Acompañadas de patatas panaderas)

| | |
|---|--------|
| 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 350g, Secreto ibérico, Chorizo criollo, Morcilla, Butifarra, Longaniza, Panceta. | 49,00€ |

Carnes rojas maduras a la parrilla de carbón de encina: (Acompañadas de patatas panaderas)

| | |
|---|--------|
| Chuleta de lomo bajo de vaca Jersey (500gm+) | 69€/kg |
| Chuleta de lomo alto de vaca Jersey (900gm+) | 69€/kg |
| Chuleta de ternera extra (1000gm+) | 69€/kg |
| Chuletón de rubia gallega certificada (1500gm+) | 79€/kg |

Información sobre alérgenos, solicítela al camarero

Momentos Dulces

| | |
|--|-------|
| Brownie con chocolate con leche caliente y helado de vainilla | 8,00€ |
| Tarta de queso al estilo Zaguán | 7,50€ |
| Costrada de crema pastelera y nata con helado de leche merengada | 7.50€ |
| Baklava con helado de mascarpone | 7.50€ |
| Milhoja de praliné con avellana y helado de turrón | 7.50€ |

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

Bodega:

Refresco

Agua

Pan

Tarta Selva Negra de tres chocolates

17,00€/IVA incluido

RACIONES

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

Carta de Vinos

VINOS TINTOS

D.O. Ribera del Duero

| | |
|---|--------|
| Protos reserva (100% tempranillo) | 35,00€ |
| Protos roble (100% tempranillo) | 21,00€ |
| Pago de los Capellanes crianza (100% tempranillo) | 38,00€ |
| Pago de los Capellanes roble (100% tempranillo) | 27,00€ |
| Pesquera (100% tempranillo) | 35,00€ |
| Emilio Moro (100% tempranillo) | 35,00€ |

D.O. Rioja

| | |
|---|---------|
| Ramón Bilbao reserva (90% tempranillo, 5% mazuelo, 5% graciano) | 25,00€ |
| Ramón Bilbao edición limitada (100% tempranillo) | 23,00€ |
| Ramón Bilbao viñedos de altura (100% tempranillo) | 23,00 € |
| Ramón Bilbao crianza (100% tempranillo) | 21,00 € |
| Cuné crianza (100% tempranillo) | 18,00€ |

D.O. Navarra

| | |
|--|---------|
| Marco Real "pequeñas producciones" (95% tempranillo y 5% graciano) | 18,00€ |
| Marco Real "colección privada" (tempranillo, cabernet sauvignon, graciano) | 21,00€ |
| Marco Real organic wine | 21,00 € |
| Marco Real garnacha crianza "colección privada." | 20,00 € |
| Marco Real crianza | 21,00 € |

D.O. Tierra de Castilla

Quercus (100% tempranillo) 35.00 €

I.G.P. Extremadura

*Habla la tierra (Tempranillo y cabernet Sauvignon) 20.00€

*Habla del silencio (Tempranillo, cabernet sauvignon y sirah) 27.00€

VINOS BLANCOS

D.O. Rueda

Ramón Bilbao verdejo (100% verdejo) 15.00 €

Ramón Bilbao sauvignon blanc (100% sauvignon blanc) 17.00 €

D.O. Rías Baixas

Mar de Frades "Rías Baixas" (100% albariño) 30.00 €

Faustino Rivero Ulecia (100% albariño) 18.00 €

Marco Real "Rías Baixas" (100% albariño) 25.00€

D.O. Navarra

Marco Real chardonnay (100% chardonnay) 17.00 €

Marco Real Homenaje "blanco roto" semidulce 16.00 €

I.G.P. Extremadura

*Habla de ti (100% Sauvignon blanc) 21.00€

*Habla del mar (Variedades mezclas de uvas atlánticas) 28.00€

Vinos de Aguja

Viña tendida (moscato aguja semidulce) 17.00 €

VINOS ROSADOS

D.O. Navarra

Gran feudo "Chivite" (100% garnacha) 16.00 €

Campustaurus "Martín Berasategui" (100% garnacha) 16.00 €

D.O. Cataluña

Rene Barbier (55% tempranillo y 45% merlot) 16.00 €

D.O. Cataluña

Peñascal (aguja) 18.00 €

CAVAS Y ESPUMOSOS

Segura Viudas brut vintage "gran reserva" 25.00 €

Espumoso Reymos selección (moscatel) 23.00 €

VERMUT

Martini (rojo, blanco, rosado o Fiero) 4,50€

Izaguirre (rojo o blanco) 4,50€

Martini combinado con Seven-Up (rojo, blanco, rosado o Fiero) 6,50€

Aperol Spritz (Prosecco, Aperol y soda) 6,50€