

# 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, solicítelos 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	26,00€
Torreznos de Soria con patatas revolconas	17,50€
Milhojas de salmón ahumado con mantequilla de anchoas y salsa de eneldo	13,00€
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, mozzarella y vinagreta de pistachos	15,50€
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€
Paella mixta valenciana	22,00€
Arroz a banda en llanda (mínimo 1 persona)	23,00€
Arroz con secreto ibérico al romero	23,50€
Arroz con rabo de toro	23,50€

## 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€

## **Carnes rojas maduras, a la parrilla de carbón de encina:**

T-Bone	69,00€/kg
Chuleta o chuletón de vaca extra	69,00€/kg
Rack de ternera	79,00€/kg

### **Guarnición:**

Plato de patatas panaderas	6,50€
Plato de pimientos del piquillo confitados	8,50€

## 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	7,0€
Tarta ópera con helado de vainilla pecán	8,50€
Flan de coco cremoso	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

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€

# 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€