

# EL ZAGUÁN



BAR - RESTAURANTE

## Para compartir

**Paté de perdiz** con mermelada de higos y puré de cerezas. 9€

**Atún marinado** con picada de anchoas, parmesano y piñones. 7€

**Anchoas en salmuera**, en aceite de oliva virgen extra con pan tostado y tomate. 6 un./16€

**Lomo de atún en tartar** con crema de aguacate y wasabi. 17€

**Mollejas de lechal** salteadas con PX sobre cremoso de patata y boletus. 13€

**Alcachofas confitadas** y fritas sobre crema de foie y queso de cabra. 13€

**Pulpo a la brasa** con patata al ajillo y pimientos de padrón. 16€

**Salteado de verduras** al wok con jamón. 10€

**Risotto de hongos** con parmesano y trufa de otoño. 10€

**Berenjenas fritas** con salmorejo. 7,50€

Croquetas de **jamón**. 9€

Globos de **bacalao** con ali oli. 9€

## Ensaladas

**Ensalada de perdiz** con cebolleta, naranja y escabeche de vino tinto. 10€

**Ensalada de lechuga** con bacalao ahumado y aguacate. 10€

**Ensalada mézclum** con queso de cabra y calabacín. 10€

**Tomate**, aliñado con hojas de albahaca, aceite de oliva virgen extra y sal marina. 7€

*IVA 10% incluido*

*\* Carta disponible adaptada a la Ley de Alérgenos- R. 1169/2011. CONSÚLTELA \**

*\*Platos elaborados en cumplimiento del R.D. 1420/2006 de 1 de diciembre- prevención de la parasitosis por anisakis\**

# EL ZAGUÁN



BAR - RESTAURANTE

## Pescados

**Cocochas frescas de bacalao** al pilpil. 17€

**Lubina** con parrillada de verduras y huevas de arenque. 16€

**Arroz tostado** con gambitas, chipirones y ali oli. 15€

**Ventresca de atún rojo** con tomate, albahaca y piñones. 18€

## Carnes

**Presa ibérica** al carbón con mojo rojo y verduras asadas. 17€

**Solomillo ibérico** al cabrales con manzana. 15€

**Solomillo de ternera asado** con escalope de foie, patata y puré de hongos. 22€

**Paletilla de cabrito** asada al horno con manzanilla. 21€

**Lomo de vaca madurado** al corte (para 2 personas). 20€/ 500 gr

## Postres

**Tarta de queso.** 5,25€

**Tarta fina de hojaldre y manzana** con helado de vainilla. (10 minutos) 5,75€

**Buñuelos rellenos de chocolate** sobre nata y haba tonka. 5,25€

**Coulant de chocolate** con vainilla y frutos rojos. (10 minutos). 5,75€

**Tiramisu** de café. 5,25€

**Helado de vainilla, nata o chocolate** con gotas de chocolate. 2,00€

*IVA 10% incluido*

*\* Carta disponible adaptada a la Ley de Alérgenos- R. 1169/2011. CONSÚLTELA \**

*\*Platos elaborados en cumplimiento del R.D. 1420/2006 de 1 de diciembre- prevención de la parasitosis por anisakis\**