

Menú grupos 2017/ 2018

Aperitivos en mesa...

(para todas las opciones de menús)

Pate de perdiz con confitura de higos y pan tostado.
Cerezas con queso de cabra.
Sándwich de cabracho con pasta crujiente.
Corazón de lechuga y pollo crujiente con salsa cesar y parmesano.
Gambon a la brasa con espuma de mayonesa picante.
Berenjenas fritas con miel de caña (las de siempre).
Patatitas bravas - bravas.
Croquetas melosas de jamón ibérico.
Pincho de pulpo y panceta confitada.
"Taco" de pollo con queso y guacamole.

Postre...

(para todas las opciones de menús)

Coulant de chocolate con vainilla, helado de nata y toffe.

Bebida...

(para todas las opciones de menús)

Vino tinto o blanco de la casa (OTROS VINOS CONSULTAR), cerveza, refrescos, agua y café.

OPCIONES PLATO PRINCIPAL

Menú 1

Secreto de cerdo ibérico con cebolla dulce y patatitas chips.

O

Bacalao con espuma de patatas, cebolla tierna y vinagre de Módena.

Precio por persona IVA incluido 28€

Menú 2

Presca ibérica con mojo rojo y espuma de patata con setas.

O

Lubina con fondo de patatas y refrito de ajos.

Precio por persona IVA incluido 33€



Menú grupos 2017/ 2018

Menú 3

Cochinillo crujiente con chutney de mango.

O

Lubina con fondo de patatas y refrito de ajos.

Precio por persona IVA incluido 35€

Menú 4

Solomillo de ternera con salsa de oporto con higos manzanas o cerezas.

O

Lubina con fondo de patatas y refrito de ajos.

Precio por persona IVA incluido 36€

AÑADIR PLATOS ADICIONALES AL CENTRO.

Plato de jamón ibérico de cebo de campo.	4.00 € por comensal
Plato de jamón y queso.	3.50 € por comensal
Plato de gamba cocida.	3.50 € por comensal
Plato de lomo ibérico a la orza.	2.00 € por comensal
Plato de atún marinado con anchoas, parmesano y piñones.	2.00 € por comensal

* Los menús no incluyen: cava/sidra, combinados o licores (para incluirlo CONSULTAR)*

* Para evitar molestias deben tener en cuenta nuestros horarios máximos de cierre. Almuerzo 18:00 h y cena 01:00 h.*

* Los cambios en los menús deberán ser consultados previamente*

(El menú deberá confirmarse con al menos 3 días de antelación; mismo menú para la totalidad de la mesa, mínimo 8 personas). Teléfono de reservas: 953.790.244 Email: zaganubeda@hotmail.com / web: www.restauranteelzagan.es

