

**MENU 1 (2016-2017)****APERITIVOS**

Pate de perdiz con mermelada de picual y reducción de cereza.  
Corazón de lechuga y pollo crujiente con salsa cesar y parmesano.  
Ensaladilla de gambas con huevas de trucha.  
Croqueta melosa de jamón ibérico.  
Langostino con espuma de mayonesa picante.  
Berenjenas fritas con miel de caña (las de siempre).  
Patatitas bravas-bravas.  
Brocheta de pulpo con papada de cerdo a la brasa.  
Taco de merluza al limón con chips de patata.  
Baguete de ochío con morcilla y manzana.

**PLATO PRINCIPAL a elegir**

Secreto de cerdo ibérico con cebolla dulce y patatitas.  
O  
Bacalao confitado con espuma de patatas y refrito de ajos.

**POSTRE**

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

**BEBIDA**

Vino tinto o blanco de la casa (1 botella cada 4 comensales), cerveza,  
refrescos, agua y café.

---

Precio por persona IVA incluido: **28 €**

\* Los menús no incluyen: cava/sidra, combinados o licores\*.

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

\* Se podrán realizar cambios en los menús que 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).

RESTAURANTE EL ZAGUAN

Teléfono reservas: 953.790.244

Email: [zaganubeda@hotmail.com](mailto:zaganubeda@hotmail.com) / web: [www.restauranteelzagan.es](http://www.restauranteelzagan.es)



**MENU 2 (2016-2017)**

**PARA COMENZAR**

Jamón ibérico de cebo.  
Queso de oveja D.O la Mancha, curado en aceite de oliva.

**APERITIVOS**

Atún marinado con cítricos, albahaca, anchoas y germinados.  
Corazón de lechuga y pollo crujiente con salsa cesar y parmesano.  
Brocheta de pulpo con papada de cerdo a la brasa.  
Langostino con espuma de mayonesa picante.

**PRIMER PLATO INDIVIDUAL**

Hojaldre de manzana con foie y ensalada de fresitas de bosque.

**PLATO PRINCIPAL a elegir**

Presa ibérica de bellota asada al carbón con crema de hongos y verduritas.

O

Lubina de estero sobre espuma de patata y trufa.

**POSTRE**

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

**BEBIDA**

Vino tinto o blanco de la casa (1 botella cada 4 comensales), cerveza,  
refrescos, agua y café.

-----

Precio por persona IVA incluido: **34 €**

\* Los menús no incluyen: cava/sidra, combinados o licores\*.

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

\* Se podrán realizar cambios en los menús que 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).

RESTAURANTE EL ZAGUAN

Teléfono reservas: 953.790.244

Email: [zaguanubeda@hotmail.com](mailto:zaguanubeda@hotmail.com) / web: [www.restauranteelzaguan.es](http://www.restauranteelzaguan.es)