

Menú grupos 2018-2019

Aperitivos en mesa...

(para todas las opciones de menús)

Pate de perdiz con crema de castañas y membrillo.
Tartar de atún con aguacate y huevas de pescado.
Corazón de lechuga y pollo crujiente con salsa cesar y parmesano.
Zamburiñas con mantequilla ahumada y lima.
Gambón a la brasa con espuma de mayonesa picante.
Berenjenas fritas con miel de caña.
Buñuelos de bacalao con ali oli.
Croquetas melosas de jamón ibérico.
Pulpo a la brasa con espuma de patata y pimentón.
"Taco" de lomo pastor.

Postre...

(para todas las opciones de menús)

Coulant de chocolate y crema de café con leche.

Bebida...

(para todas las opciones de menús)

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

OPCIONES PLATO PRINCIPAL

Menú 1

Secreto de cerdo asado con reducción de oporto y cremoso de patata.

O

Bacalao confitado con crema de espinacas, pasas y ali oli suave.

Precio por persona IVA incluido 29€

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 34€



Menú grupos 2018-2019

Menú 3

Solomillo de ternera con reducción de vino de Málaga, crema de queso manchego y salteado de trigueros.

O

Lubina con fondo de patatas y refrito de ajos.

Precio por persona IVA incluido 36€

Menú 4

Paletilla de cabrito asada al horno con vino de Jerez.

O

Lubina con fondo de patatas y refrito de ajos.

Precio por persona IVA incluido 38€

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 podrán ser MODIFICADOS debido a disponibilidad de productos*

* 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: zaguanubeda@hotmail.com / web: www.restauranteelzagan.es

