

## Menú grupos NAVIDAD 22-23

(act.1 de noviembre 2022)

### MENU Nº1

#### Entrantes

---

Aceitunas aliñadas

Jamón ibérico de bellota

Queso de cabra curado en aceite de oliva virgen extra

Pate de perdiz con praliné de avellanas y Px

Ensaladilla de gambas con regañas

Tosta gratinada de salmón ahumado con salsa holandesa

Huevos revueltos con bacalao confitado y patatas paja

Croquetas cremosas de jamón

#### Plato principal (a elegir)

---

Solomillo ibérico a las finas hierbas con patata trufada y setas

O

Bacalao confitado, con crema de zanahoria asada y jamón ibérico

#### Postre...

---

Tarta de queso

#### Bebida...

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

Precio por persona IVA incluido 40



## Menú grupos NAVIDAD 22-23

(act.1 de noviembre 2022)

### MENU Nº2

#### Entrantes

---

Aceitunas aliñadas

Jamón ibérico de bellota

Queso de cabra curado en aceite de oliva virgen extra

Pate de perdiz con praliné de avellanas y Px

Ensaladilla de gambas con regañas

Huevos revueltos con bacalao confitado y patatas paja

Croquetas cremosas de jamón

#### Plato individual

---

Canelón de cola de toro con bechamel de hongos y trufa

#### Plato principal (a elegir)

---

Preso ibérica a la brasa con soja y wok de verduras

O

Lubina asada con puerros y jugo de mantequilla y lima

#### Postre...

---

Tarta de queso

#### Bebida...

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

Precio por persona IVA incluido 45



## Menú grupos NAVIDAD 22-23

(act.1 de noviembre 2022)

### MENU Nº3-CENTROS PARA COMPARTIR

#### Entrantes

---

Aceitunas aliñadas

Jamón ibérico de bellota

Queso de cabra curado en aceite de oliva virgen extra

Pate de perdiz con praliné de avellanas y Px

Ensaladilla de gambas con regañas

Atún marinado con albahaca, cítricos y piñones

Croquetas cremosas de jamón

Huevos revueltos con bacalao confitado y patatas paja

Secreto ibérico a la brasa con patatas y pimientos de padrón

#### Postre...

---

Tarta de queso

#### Bebida...

---

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

Precio por persona IVA incluido 38



## Menú grupos NAVIDAD 22-23

(act.1 de noviembre 2022)

### Otras opciones de plato principal...

Solomillo de ternera con salsa de queso y trufa. **Precio menú 48,00**

Lomo de vaca con patatas fritas. **Precio menú 50,00**

Paletilla de cabrito asado al tomillo con patatas confitadas. **Precio menú 54,00**

### AÑADIR PLATOS ADICIONALES AL CENTRO.

Tartar de atún con aguacate y salsa ponzu	18,00
Gambas cocidas	17,00
Lomo de orza	10,00
Canelones de cola de toro con bechamel de hongos	14,00

### *Otros platos consultar*

- \* Los menús podrán ser MODIFICADOS debido a disponibilidad de productos\*
- \* Los menús no incluyen 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 4 personas). Teléfono de reservas: 953.790.244 Email: [zaganubeda@hotmail.com](mailto:zaganubeda@hotmail.com) / web:[www.restauranteelzagan.es](http://www.restauranteelzagan.es)