

## APERITIVOS

MI MARGARITA (SORBETE DE LIMÓN, TEQUILA)	5 €
MIMOSA (CAVA Y ZUMO DE NARANJA)	4 €
MARTINI DE MANZANA (LICOR DE MANZANA VERDE, VODKA)	4 €
MOJITO	5,50 €

## ENTRADAS

PLATO DE JAMÓN IBÉRICO	16 €
VERDURAS A LA PLANCHA	10 €
CARPACCIO DE SOLOMILLO	12 €
BRIOCHE CON BRIE Y PALETA IBÉRICA	11 €
SURTIDO DE TAPAS	16 €
MI-CUIT DE PATO	14 €
TORTA DEL CASAR CON MERMELADA DE HIGOS	12 €
PLATO DE QUESOS	15 €

## ENSALADAS

ENSALADA DE TOMATES SECOS Y PARMESANO	10 €
RÚCULA CON QUESO DE CABRA GRATINADO	11 €
ENSALADA CON GAMBONES Y SALSA CHILE DULCE	12 €
ENSALADA DE BACON, PERA Y PARMESANO	12 €
ENSALADA CON MAGRET DE PATO Y SALSA SOJA	13 €

## RISOTTOS

RISOTTO CON SETAS	11 €
RISOTTO CON BOGAVANTE	14 €
RISOTTO CON GAMBAS Y ACEITE DE BOLETUS	13 €
RISOTTO CON QUESO DE CABRA Y BACON	11 €

## PIZZA

PIZZA CON TOMATE, QUESO DE CABRA, BACON Y ALBAHACA	12 €
PIZZA CON TOMATE, MOZZARELA Y JAMÓN IBÉRICO	13 €

## PASTAS

LASAÑA ABIERTA CON CONFIT DE PATO	13 €
TAGLIATELLE CON PESTO Y BOGAVANTE	14 €
RAVIOLI RELLENOS DE CALABAZA Y PARMESANO	13 €
PENNE RIGATE CON TOMATES SECOS, ACEITE DE OLIVA Y ALBAHACA	11 €
PENNE RIGATE CON TOMATES, PARMESANO Y GAMBAS	12 €

## CARNES

ENTRECÔTE con salsa de mostaza y guarnición	17 €
POLLO ZAZU láminas de pollo con trigueros, mozzarella y calabacines	15 €
CHULETILLAS DE CORDERO con guarnición	19 €
SOLOMILLO DE TERNERA con guarnición	19 €
MAGRET DE PATO con salsa de frambuesa y guarnición	17 €
POLLO AL PARMESANO con setas y jamón ibérico	14 €
BROCHETA DE POLLO con cous-cous	14 €
COSTILLAS DE CERDO marinadas con salsa idonesia y arroz basmati	14 €
COCHINILLO CONFITADO	18 €

## PESCADOS

ATÚN ROJO CON SALSA TERIYAKI (según temporada)	19 €
BACALAO CON ECHALOTTES Y VINO TINTO	17 €
FILETES DE DORADA CON PUERROS EN CREMA	16 €
LUBINA CON VERDURAS Y PALETA IBÉRICA	16 €
BROCHETA DE LANGOSTINOS CON VERDURAS	18 €

## POSTRES

TARTA TATIN tarta de manzana caramelizada	6,50 €
BROWNIE DE CHOCOLATE	6,50 €
TARTA ZAZU queso cremoso, zanahoria	6,50 €
TARTA DE TIRAMISÚ	6,50 €
SOPA DE FRESAS	6,50 €
SORBETE DE TEMPORADA	6,50 €
CRUMBLE pastel con manzanas y frutas del bosque	6,50 €
STICKY TOFFEE PUDDING bizcocho de chocolate caliente y salsa toffee	6,50 €

## VINOS DE POSTRE (precio por copa)

MOSCATEL	3 €
OPORTO	3 €
PEDRO XIMÉNEZ	3 €

## LICORES ESPIRITUOSOS

AGUARDIENTE BLANCO	3 €
AGUARDIENTE DE HIERBAS	3 €
LIMONCELLO	3 €
CREMA DE ORUJO	3 €

## COCTELES

MI MARGARITA (SORBETE DE LIMÓN, TEQUILA)	5 €
MIMOSA (CAVA Y ZUMO DE NARANJA)	4 €
MARTINI DE MANZANA (LICOR DE MANZANA VERDE, VODKA)	4 €
MOJITO	5,50 €

## LICORES Y COMBINADOS

WHISKY (solo o con agua o con refresco)	6,50 €
RON (solo o con agua o con refresco)	6,50 €
GINEBRA (sola o con agua o con refresco)	6,50 €
VODKA (solo o con agua o con refresco)	6,50 €

## VINOS DE RIOJA

CANTOS DE VALPIEDRA	CRianza	16 €
MUGA	CRianza	22 €
MARQUÉS DE MURRIETA	RESERVA	24 €
BURGO VIEJO	CRianza	16 €

## VINOS DE RIBERA DEL DUERO

CEPA GAVILÁN	CRianza	16 €
PAGO DE LOS CAPELLANES	ROBLE	19 €
FINCA RESALSO	CRianza	17 €
ARZUAGA	CRianza	28 €
EMILIO MORO	CRianza	27 €

## VINOS DE TORO

FINCA SOBREÑO	ROBLE	14 €
FINCA SOBREÑO (37,5 CL)	CRianza	12 €

## VINOS ROSADOS

VIÑAS DEL VERO	TEMPRANILLO	13 €
CARREDUEÑAS	MERLOT CABERNET	11 €

## VINOS BLANCOS

CUATRO RAYAS	VERDEJO	14 €
VIÑAS DEL VERO	GEWÜRZTRAMINER	19 €
TERRAS GAUDA	ALBARIÑO	21 €

## VINOS ITALIANOS

LAMBRUSCO	DELL EMILIO ROSATO	12 €
MASI	VALPOLICELLA	16 €

## VINOS BLANCOS Y CHAMPAGNES FRANCESES

ELYSSIA	PINOT NOIR BRUT	15 €
LA VEUVE-CLIQUEOT	BRUT	59 €
LA VEUVE-CLIQUEOT	ROSÉ	67 €

## VINOS DE POSTRE (precio por copa)

MOSCATEL	3 €
Oporto	3 €
PEDRO XIMÉNEZ	3 €

VINO DE LA CASA	16 €
-----------------	------