



Entradas

Verduras variadas a la plancha con AOVE, pesto genovés y lascas de parmesano.	17,00
Mini brochetas de pollo marinadas con salsa teriyaki (3 uds.)	15,00
Crab Cake (pastel de buey de mar) con salsa tártara y ahumados	19,00
Rillettes de pato (paté casero tradicional francés) con tostas (6 uds.)	18,00
Sopa de cebolla gratinada con queso emmental.	15,00
Boletus Edulis salteados con AOVE, ajo y perejil	20,00
Mousse de pato con mermelada de higos y tostas (6 uds.)	17,00
Carpaccio de buey con aove, albahaca y láminas de parmesano	19,00
Tabla de quesos franceses empanados y fritos con mermelada de frambuesa y tostas (6 uds.)	17,00
Tostas adicionales (6 uds.)	1,50

Ensaladas

Ensalada variada con queso brie rebozado y mermelada de frambuesa	18,00
Ensalada gourmet con queso de cabra gratinado y bacon.	18,00
Ensalada con gambones y salsa de chile dulce	19,00
Ensalada con pollo salteado y salsa balsámica	17,00
Ensalada con crujiente de queso brie y helado de yogurt artesano	19,00

Pastas

Tagliatelle con confit de pato	19,00
Tagliatelle con panceta y chorizo fresco	17,00
Ravioli de calabaza	19,00
Farfalle con salsa de tomate, vodka y bacon	17,00
Penne rigate con salsa cremosa al tartufato blanco	18,00

Risottos

Risotto con trigueros y menta.	18,00
Risotto con gambas y aceite de trufa blanca.	20,00
Risotto 3 quesos	18,00
Risotto de marisco	20,00
Risotto de setas	17,00
Risotto de rabo de toro	20,00

aperitivos zazu: 7,50

Gin & Tonic
(Ginebra, pomelo y tónica)
Margarita de fresa o mango

Pan artesano 2 € por persona
Servicio de terraza
2 € por persona

IVA INCLUIDO EN PRECIO

menú sorpresa

45,00

Incluye entrante, principal, postre y dos bebidas. Menú Individual

Venta,
Degustación,
Restaurante,

Salón
para
Ban

En su único local: Santa Ana

Carnes

Entrecote de Ternera Charra con mostaza Dijon y patatas parisinas (400 gr. aprox.)	25,00
Solomillo de Ternera Charra con patatas parisinas (220 gr. aprox.)	28,00
Bavette con echalotes, verduras y salsa bordelaise (corte francés del lomo alto)	24,00
Magret de pato con salsa de frambuesas	24,00
Pollo Zazu (pechuga de pollo rellena de mozzarella, espárragos trigueros y salsa cremosa de mostaza)	20,00
Costillas de cerdo ibérico con salsa oriental y arroz basmati.	22,00
Cassoulet con judías blancas y pato confitado.	19,00
Boeuf Bourguignon (típica carne de ternera guisada al vino tinto)	21,00



Pescados

Bacalao desalado a la mantequilla sobre cama de espinacas frescas	24,00
Lubina al vermouth sobre salsa de cítricos.	26,00
Brandade de bacalao (puré casero con bacalao desmigado al estilo francés)	21,00
Langostinos a la plancha con salsa a las finas hierbas flambeados al whisky	22,00
Merluza en "papillote" con verduras y ligera salsa con ajo confitado.	24,00
Lomo de salmón marinado en salsa teriyaki con sésamo negro y verduritas glaseadas	26,00

Hamburguesas

Hamburguesa de ternera con echalotes, queso cheddar, cebolla a la plancha, tomate, ensalada, pan cristal y patatas artesanas	19,00
Hamburguesa de pollo con curry, queso cheddar, cebolla a la plancha, tomate, ensalada, bacon crujiente, pan cristal y patatas artesanas.	19,00

Postres

Tarta Zazu (zanahoria y queso Philadelphia)	8,00
Tarta Tatin	8,00
Brownie de chocolate con helado de vainilla	8,00
Crumble de manzana y frutos rojos	8,00
Sopa de fresas	8,00
Tarta de queso al horno	8,00
Sorbete de temporada	7,00
Torrija en pan brioche caramelizada al momento con helado de yogurt	9,00

*Torrija de plata
2022-2023*

En este establecimiento los alimentos pueden contener alérgenos o trazas de ellos.

Consulte a nuestro personal de sala.



Pan artesano 2 € por persona
Servicio de terraza
2 € por persona

IVA INCLUIDO EN PRECIO

