

Entradas

Verduras variadas a la plancha con lascas de parmesano	11,00
Mini brochetas de pollo con salsa teriyaki y cebollino (3 uds.)	10,00
Crab Cake (pastel de buey de mar) con salsa tártara y ahumados.	12,00
Rillettes de pato (paté casero tradicional francés) con tostas (6 uds.)	11,50
Sopa de cebolla gratinada con queso emmental	9,00
Crema de calabacín con gambas y parmesano	10,00
Boletus Edulis salteados y emperejillados	15,00
Mousse de pato con mermelada de higos y tostas (6 uds.)	11,00
Carpaccio de buey con aceite virgen, albahaca y láminas de parmesano.	12,00
Tabla de quesos franceses de la reserva Zazu con mermelada de frambuesa y tostas (6 uds.)	12,00
Tostas adicionales (6 uds.)	0,75

Ensaladas

Ensalada con tomates secos y parmesano	10,00
Ensalada variada con queso brie rebozado y mermelada de frambuesa	12,00
Ensalada gourmet con queso de cabra gratinado y bacon.	12,00
Ensalada con gambones y salsa de chile dulce	12,00
Ensalada con pollo salteado y salsa balsámica	12,00
Ensalada con crujiente de queso brie y helado de yogurt artesano	14,00
Ensalada sorpresa	13,00

Pastas

Tagliatelle con confit de pato	15,00
Tagliatelle con panceta y chorizo fresco	14,00
Penne rigate con tomates secos, albahaca y aceite de oliva	13,00
Penne rigate con tomates y gambas	14,00
Ravioli de calabaza	15,00
Farfalle con salsa de tomate, vodka y bacon.	14,00
Pasta sorpresa	14,00

Risottos

Risotto con trigueros y menta.	13,00
Risotto con gambas y aceite de trufa blanca.	14,00
Risotto 3 quesos	13,00
Risotto de marisco	15,00
Risotto de setas	13,00

aperitivos zazu: 6,50
 Gin & Tonic
 (Ginebra, pomelo y tónica)
 Margarita de fresa o mango

menú sorpresa 30,00
 entrante, principal, postre y dos bebidas



Cesta de pan 1,50 Euros
 Suplemento de terraza 2 Euros por persona IVA INCLUIDO EN PRECIO

Carnes

Entrecote de Ternera Charra con mostaza Dijon y patatas parisinas	19,00
Solomillo de Ternera Charra con patatas parisinas	21,00
Chuletillas de cordero a la Provenzal con verduras a la plancha .	20,00
Bavette con echalotes, verduras y salsa bordelaise (corte francés del lomo alto)	18,00
Magret de pato con salsa de frambuesas	18,00
Pollo Zazu (láminas de pollo con calabacín, mozzarella y espárragos trigueros)	16,00
Pollo al parmesano y setas.	15,00
Costillas de cerdo ibérico con salsa oriental y arroz basmati	15,00
Cassoulet con judías blancas y pato confitado	16,00
Boeuf Bourguignon (típica carne de ternera guisada al vino tinto)	17,00



Pescados

Bacalao desalado a la mantequilla sobre cama de espinacas frescas	19,00
Lubina abierta al horno con pastel de patatas y queso	19,00
Brandade de bacalao (puré casero con bacalao desmigado al estilo francés)	17,00
Langostinos a la plancha con salsa a las finas hierbas flambeados al whisky	18,00
Merluza en "papillote" con verduras y ligera salsa con ajo confitado.	17,00
Rodaballo al aroma de vermouth	Precio s.m.

Hamburguesas

Hamburguesa de ternera con echalotes, queso cheddar, tomate, ensalada, pan cristal y patatas artesanas	15,00
Hamburguesa de pollo con curry, queso cheddar, tomate, ensalada, bacon crujiente, pan cristal y patatas artesanas	15,00

Postres

Tarta Zazu (zanahoria y queso Philadelphia).	6,00
Tarta Tatin	6,00
Brownie de chocolate con helado de vainilla	6,00
French toast con coulis de fresas.	6,00
Crumble de manzana y frutos rojos	6,00
Sopa de fresas	6,00
Sticky toffee pudding	6,00
Sorbete de temporada	6,00

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

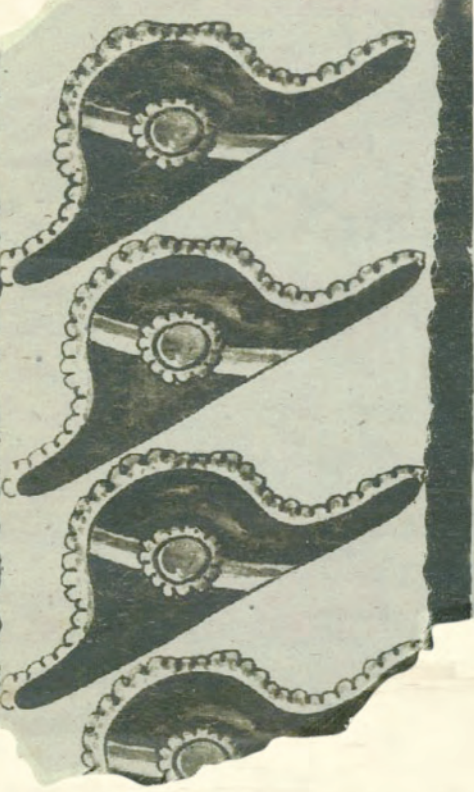
Consulte a nuestro personal de sala.



Suplemento de terraza
2 Euros por persona

IVA INCLUIDO EN PRECIO





Starters

Grilled vegetables with olive oil and parmesan cheese	11,00
Mini chicken skewers with teriyaki sauce and chives (3 skewers)	10,00
Crab cake with tartar sauce and smoked salmon and hake	12,00
Duck rillettes (homemade French pate) with toasted bread (6 pieces)	11,50
Gratin onion soup with emmental cheese.	9,00
Zucchini cream with prawns	10,00
Sautéed boletus edulis with garlic and parsley	15,00
Duck mousse with fig marmalade and toasted bread (6 pieces)	11,00
Beef Carpaccio with olive oil, basil and parmesan cheese	12,00
French cheese board with raspberry jam and toasted bread (6 pieces)	12,00
Extra toasted bread (6 pieces)	0,75

Salads

Salad with dried tomatoes and parmesan cheese	10,00
Tossed salad with breaded brie and raspberry jam	12,00
Gourmet salad with goat cheese and bacon	12,00
Salad with prawns and sweet chilli sauce.	12,00
Salad with sautéed chicken and balsamic sauce	12,00
Salad with crispy brie and homemade frozen yogurt	14,00
Surprise salad	13,00

Pastas

Tagliatelle with duck confit	15,00
Tagliatelle with bacon and fresh chorizo	14,00
Penne rigate with dried tomatoes, basil and olive oil	13,00
Penne rigate with prawns and tomatoes	14,00
Pumpkin ravioli	15,00
Farfalle with tomato sauce, bacon and vodka	14,00
Surprise pasta	14,00

Risottos

Risotto with asparagus and mint	13,00
Risotto with shrimp and white truffle oil	14,00
Three cheese risotto	13,00
Seafood risotto	15,00
Mushroom risotto	13,00

appetizers zazu: 6,50
 Gin & Tonic
 (Gin, grape fruit & tonic water)
 Strawberry or mango margarita

surprise menu 30,00
 starter, main, dessert and two drinks



Bread 1,50 €
 Terrace fee 2 € per person

TAXES INCLUDED

Meat

Steak with Dijon mustard and parisian potatoes	19,00
Sirlon steak with parisian potatoes	21,00
Lamb chops with Provence herbs and grilled vegetables	20,00
Bavette with shallots, grilled vegetables and bordelaise sauce . . .	18,00
Duck breast with raspberry sauce	18,00
Zazu chicken (chicken breast open in half filled with zucchini, mozzarella and asparagus)	16,00
Parmesan chicken with mushrooms	15,00
Iberian pork ribs with oriental sauce and basmati rice	15,00
Cassoulet with white beans and duck confit	16,00
Boeuf Bourguignon (beef stew with red wine)	17,00



Fish

Unsalted buttered cod on a bed of fresh spinach	19,00
Open sea bass with potatoe and cheese pie . .	19,00
Cod brandade (homemade mash with crumbled cod french style)	17,00
Grilled shrimp with fine herbs sauce flambé with whisky	18,00
Hake in "papillote" with vegetables and a light garlic sauce	17,00
Turbot with vermouth sauce.	Price a.m.

Burgers

Beef burger with shallots, cheddar cheese, tomato, salad and homemade fries	15,00
Chicken burger with curry, cheddar cheese, tomato, salad, crispy bacon and homemade fries	15,00

Desserts

Zazu cake (carrot cake with Philadelphia cheese)	6,00
Tarte Tatin	6,00
Chocolate brownie with vanilla ice-cream	6,00
French toast with strawberry coulis	6,00
Apple and red fruits crumble.	6,00
Strawberry soup	6,00
Sticky toffee pudding	6,00
Seasonal sorbet	6,00

Our dishes might contain allergens or traces of them.

Please tell us about any allergies or intolerancias.



Terrace fee 2 € per person

TAXES INCLUDED

