ZAZU

bistro

En este establecimiento se manipulan alérgenos. Por favor, informe a nuestro personal de cualquier alergia o intolerancia.

Zazu

ENTRANTES

Verduras a la plancha | 18
Con aceite de oliva virgen extra, pesto genovés, vinagre balsámico y lascas de queso parmesano

Crabcake | 19
Pastel de buey de mar con salmón ahumado sobre nuestra salsa tártara

Boletus edulis | 21
Salteados con ajo, perejil y aceite de oliva virgen extra

Rilletes de pato | 19
Elaboración tradicional francesa con pato confitado, acompañado con tostas de pan artesano (6 uds.)

Mousse de pato | 18
Con textura suave y cremosa, acompañado con tostas de pan artesano (6 uds.) y mermelada de higo

Carpaccio de buey | 20
Aliñado con albahaca fresca, pesto genovés, aceite de oliva virgen extra, perlas de vinagre balsámico y lascas de queso parmesano

Tabla de quesos | 19
Degustación de quesos -cabra, camembert, brie y azul- rebozados y fritos, servidos con mermelada de frambuesa, miel y tostas de pan artesano (6 uds.)

Pan artesano 2€ por persona
Pan sin gluten 3€ por persona

bistro

ENSALADAS

Ensalada con queso de cabra | 18
Ensalada de brotes tiernos con queso de cabra gratinado, bacon crujiente y suave vinagreta a la miel

Ensalada con gambones | 19
Ensalada templada de brotes tiernos con gambones salteados, salsa de chile dulce y créme fraîche

Ensalada con queso brie | 19
Ensalada de brotes tiernos con queso brie crujiente horneado al momento, helado de yogur artesano y vinagreta balsámica

PLATOS DE CUCHARA

Sopa de cebolla | 17
Cebolla caramelizada a fuego lento, caldo aromatizado con pimienta negra en grano y pan rústico gratinado con emmental

Cassoulet |19
Interpretación ligera del clásico guiso francés elaborado con alubias blancas, pato confitado a baja temperatura y verduras salteadas, realzado con mostaza de Dijon

Boeuf bourguignon | 22
Guiso típico francés de carne de ternera al vino tinto de toro, con zanahorias, patatas parisinas y hierbas aromáticas, coronado con una puntilla de mostaza de Dijon

Servicio de terraza 2€ por persona

Zazu

RISOTTO

Risotto con gambas | 20
Arroz cremoso con gambas salteadas, calabacín y queso parmesano, aromatizado con aceite de trufa blanca

Risotto de boletus edulis | 19
Arroz cremoso con boletus edulis, queso parmesano y su alioli de ajo negro

Risotto de rabo de toro | 20
Arroz cremoso con rabo de toro guisado al vino tinto y queso parmesano

PASTA

Tagliatelle con pato confitado | 19
Pasta al huevo con pato confitado a baja temperatura, verduritas salteadas y queso parmesano

Ravioli de calabaza | 19
Pasta al huevo rellena de calabaza asada, salsa cremosa con verduras y lascas de queso parmesano

Farfalle al vodka | 17
Pasta con salsa cremosa de tomate flambeada al vodka, bacon, verduritas salteadas, finas hierbas y queso parmesano

Penne al tartufo | 19
Pasta cremosa al tartufo blanco con tomates cherry reposados y lascas de queso parmesano

Pan artesano 2€ por persona
Pan sin gluten 3€ por persona

bistro

PESCADO

Bacalao | 27
Bacalao confitado a baja temperatura sobre cama de espinacas frescas salteadas y tomate cherry reposados

Lubina | 26
Lubina con reducción de vermut, piñones tostados y cítricos

Salmón | 26
Lomo de salmón marinado en salsa teriyaki, sésamo tostado y verduritas glaseadas

CARNE

Entrecôte de Ternera Charra | 28
Corte de 400g (aprox.) de Ternera Charra sellado a la parrilla, escamas de sal y patatas parisinas

Solomillo de Ternera Charra | 30
El corte más fino y tierno de la ternera, 220g (aprox.) sellado a la parrilla, escamas de sal y patatas parisinas

Bavette de Ternera Charra | 26
Corte francés de ternera a la parrilla sobre verduras al aroma de la albahaca, acompañado con patatas parisinas y una salsa de vino tinto y echalotas que le aporta un sutil matiz dulce

Magret de pato | 25
Pechuga de pato laminada, marcada a la parrilla, con patatas parisinas y reducción de frambuesa

Pollo Zazu | 21
Pechuga de pollo rellena de verduras y mozzarella fresca con una salsa cremosa de mostaza de Dijon

Costillas de cerdo | 23
Cocinadas lentamente al horno, marinadas al estilo oriental, con arroz basmati y verduritas salteadas

Servicio de terraza 2€ por persona

Bebidas

Agua
Agua filtrada 700ml | 2
Agua mineral Cabreiroá 500ml | 2,60
Agua mineral con gas Cabreiroá 500ml | 2,90

Mosto blanco | 2

Zumo de naranja natural | 4

Refrescos
Coca-cola original 350 ml | 3,50
Coca-cola zero 350 ml | 3,50
Coca-cola zero zero 350 ml | 3,50
Fanta naranja 350 ml | 3,50
Fanta limón 350 ml | 3,50
Sprite 350ml | 3,50
Fuzetea limón 300ml | 3,50
Aquarius limón 300ml | 3,50

Cerveza
Estrella Galicia 33 cl | 3,70
1906 33cl | 3,90
Estrella Galicia 0'0 33 cl | 3,70
Estrella Galicia 0'0 tostada 33 cl | 3,70
Estrella Galicia sin gluten 33 cl | 3,70

Tinto de verano | 4,50

Vermut
Petroni | 4
Yzaguirre Reserva |4
Martini Riserva Speciale | 4
7000 millas | 3,80
Nordesía | 3,80
Miró |3,80

Postres

NUESTROS POSTRES CASEROS

Nuestra torrija | 10
Torrija en pan brioche infusionada y caramelizada al momento, servida sobre suave crema inglesa con helado de yogur artesano
Reconocida con premios en el certamen provincial, Torrija de Plata en 2022 y 2023 y Torrija de Oro en 2024

Tarta Tatin | 9
Clásica tarta francesa de manzana caramelizada, servida templada con helado de vainilla bourbon sobre crumble de almendra

Tarta de queso | 9
Horneada al estilo tradicional, suave y cremosa, acompañada de fruta fresca

Brownie de chocolate | 9
Bizcocho de chocolate con nueces, helado de vainilla bourbon y tierra de mantequilla y almendras

PARA TERMINAR

Café Nespresso | 2,3
Espresso, solo, cortado, con leche, cappuccino, americano

Té, infusión | 2
Manzanilla, menta poleo, tila, frutos del bosque, naranja y maracuyá
Verde, negro, rojo, blanco, rooibos

Café Nespresso doble | 3,5

Carajillo | 3,5

Digestivos | 3

Destilados | 8

Destilados premium | 10

Vino dulce D.O. Jerez (copa)
Lustau Pedro Ximénez San Emilio | 7
Ximénez-Spínola Pedro Ximénez | 10