

ZARÚ

Hotel Boutique

RESTAURANTE



CONSERVAS

VENTRESCA | 10.00€

Ventresca del bonito del norte en aceite de oliva. "Ecuris Selección Premium"

BERBERECHOS | 12.00€

Selección de berberechos frescos gigantes. "Edición Gourmet Cuca"

SARDINA | 12.00€

Sardinas en aceite de oliva ahumado. "Conservas Ramon Peña"

MEJILLÓN | 12.00€

Mejillón gigante en escabeche. "Ecuris Selección Premium"

NAVAJAS | 16.00€

Navajas al natural de las Rías Gallegas. "Conservas Ramon Peña"

ANCHOAS | 22.00€

Anchoas del Cantábrico acompañadas de pan y tomate. 8 Unidades.

IBÉRICOS

QUESOS DE LA TIERRA | 24.00€

Selección de quesos variados nacionales acompañados de membrillo y frutos secos.

PIZARRA IBÉRICA | 28.00€

Lomo, salchichón y chorizo ibérico de bellota.

JAMÓN IBÉRICO | 28.00€

Jamón ibérico bellota con pan tostado, tomate, orégano y AOVE.

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO | 28.00€

Jamón ibérico bellota y queso don Apolonio.

DE LA HUERTA

SALMOREJO | 10.00€

Delicioso salmorejo cordobés con crujiente de jamón ibérico y huevo.

ENSALADILLA | 14.00€

Versión artesanal de la clásica ensaladilla rusa realzada con sabrosas gambas.

ENSALADA DE PERDIZ | 16.00€

Ensalada de perdiz acompañada de pimientos asados.

TOMATE Y VENTRESCA | 16.00€

Tomate de temporada acompañado de sabrosa ventresca con aceitunas negras y piparras.

ENSALADA BURRATA | 18.00€

Crema burrata con cherrys confitados a baja temperatura y salsa pesto y piñones.

PARA COMPARTIR

TORREZNO | 10.50€

Torrezno de Soria con patata rústica cominera.

CROQUETAS | 12.00€

Variado de croquetas de jamón ibérico, bogavante y boletus y trufa. 8 Unidades.

ALCACHOFAS | 17.00€

Tiernos corazoncitos de alcachofa con parmesano fundido y foie.

PULPO | 23.00€

Pata de pulpo en nuestras brasas con base de parmentier y pimentón de la Vera.

GAMBA DE HUELVA | 24.00€

Sabrosa gamba blanca de Huelva a la plancha. 12 Unidades.

CALAMAR DE POTERA | 24.00€

Pieza de calamar de potera a la brasa con crema de alioli.

ARROZ

RECOMENDACIÓN DEL CHEF

Saborea nuestro exquisito arroz seco con rabo de toro o nuestro arroz de gambón y pulpo. Un plato tradicional lleno de sabor para los amantes de la buena cocina.

20.00€/Persona

Tiempo aproximado de espera 20-25 min.

ALGO DE MAR

TARTAR DE ATÚN | 18.00€

Tartar de atún rojo salvaje con suave crema de wasabi y aguacate.

BACALAO MANCHEGO | 21.00€

Suave lomo de bacalao sobre pisto manchego.

LUBINA SALVAJE | S/M €

Lomo de lubina salvaje con triguero y pimienta cristal.

MERLUZA A LA MARINERA | S/M €

Lomos de merluza en salsa verde con almejas de carril y gamba blanca.

NUESTRAS CARNES Y BRASAS

CARRILLERA IBÉRICA | 18.00€

Carrillera ibérica al vino de Oporto y crema de patata.

PALETILLA DE LECHAL | 28.50€

Cordero lechal asado a baja temperatura terminado con toque de horno acompañado de nuestro pimienta cristal y patata panadera.

RABO DE TORO | 24.00€

Estofado de rabo de toro al vino tinto de Oporto.

CHULETITAS DE LECHAL | 24.00€

Ración de chuletitas de lechal con patata frita casera.

MOLLEJAS DE CORDERO | 22.00€

Mollejas de cordero lechal.

SOLOMILLO VACA | 36.00€

Chuleta de solomillo de vaca madurada con patata panadera y pimienta cristal. 500gr/aprox.

CHULETA DE LOMO BAJO DE VACA MADURADA 36.00€

Chuleta de lomo bajo de ternera acompañada de pimienta cristal y nuestra patata panadera.

CHULETA DE VACA | 68.00€

Chuletón de vaca madurada 40 días acompañado de pimienta cristal y panadera.

CACHOPO DE VACA | 32.00€

Cachopo de vaca de aprox. 1kg relleno de jamón ibérico y queso manchego pudiéndolo acompañar además con pimienta cristal(opcional).

ESPECIAL NIÑOS | 11.00€

Combinado de jugoso escalope de pollo o finos filetitos de lomo ibérico a la plancha con nuestras patatas fritas caseras

POSTRES

TORRIJA ZARÚ | 6.00€

TARTA DE CHOCOLATE Y QUESO | 6.00€

TARTA QUESO MANCHEGO | 6.00€

TARTA DE LOTUS | 6.00€

CREMOSO DE ARROZ CON LECHE | 6.00€







HELADOS VARIADOS | 6.00€

ZARÚ


Hotel boutique





ALÉRGENOS RESTAURANTE

QUESOS DE LA TIERRA | Lácteos 

ENSALADILLA | Gluten, molusco, crustáceo, pescado, huevo, lácteos.      

TOMATE Y VENTRESCA | Pescado 




SALMOREJO | Huevo. 



CROQUETAS | Gluten, lácteos, crustáceos, pescado.    

CALAMAR DE POTERA | Crustáceos 



ENSALADA DE BURRATA | Frutos secos con cáscara, lácteos, Sésamo   

ALCACHOFAS | Lácteos 

TARTAR DE ATÚN | Lácteos, pescado, sésamo.   

PULPO | Molusco y Lácteos.  

CARRILLERA IBÉRICA. | Lácteos 

BACALAO | Pescado y Gluten  



LUBINA SALVAJE | Pescado 

ESCALOPE DE POLLO | Gluten 

TORRIJA ZARÚ | Huevo, Lácteos  

TARTA DE CHOCOLATE Y QUESO | Huevo, Lácteos.  

TARTA QUESO MANCHEGO | Huevo, Lácteos.  

TARTA DE LOTUS | Huevo, Lácteos.  

CREMOSO ARROZ CON LECHE | Lácteos. 

HELADOS VARIADOS. | Leche.  

CACHOPO. | Lácteos. 

Si padece alguna alergia o intolerancia a alimentos, consulte con nuestro chef para adaptarnos a sus necesidades.