

ZARÚ

Hotel Boutique

TERRAZA



CONSERVAS

VENTRESCA | 10.00€

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

BERBERECHOS | 12.00€

Selección de berberechos frescos gigantes. "Edición Gourmet Cuca".

SARDINA | 12.00€

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

MEJILLÓN | 12.00€

Mejillón gigante en escabeche. "Escuris Selección Premium".

NAVAJAS | 16.00€

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

ANCHOAS | 22.00€

Anchoas del cantábrico acompañadas con pan tostado y tomate fresco. 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 de bellota con pan tostado, tomate, orégano y AOVE.

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO | 28.00€

Jamón ibérico de bellota y queso don Apolonio.

ENSALADAS

ENSALADILLA | 14.00€

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

PLATO VEGANO | 16.00€

Parrillada de verduras a la brasa.

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.

BURRATA Y CHERRYS | 18.00€

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

ESPECIAL NIÑOS

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

11.00€

PARA COMPARTIR

TORREZNO | 10.50€

Torrezno de Soria con patata rústica cominera.

CROQUETAS | 12.00€

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

FINGERS DE POLLO | 12.50€

Deliciosas y crujientes tiras de pollo empanado acompañado con salsa kimchi.

OREJA A LA PANCHA | 12.50€

Oreja a la plancha acompañada con nuestra salsa brava

BACALAO | 15.00€

Delicias de bacalao en tempura acompañado de crema de lima.

HUEVOS CON CIERVO | 15.00€

Huevos rotos con patatas acompañados de tierno picadillo de ciervo.

GAMBÓN AL INFIERNO | 21.00€

Gambones salteados con ajito laminado, aceite de oliva y guindilla. 12 Unidades.

CACHOPO DE VACA | 32.00€

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

ESPECIALIDADES

TOSTA DE SECRETO | 14.00€

Tosta artesanal coronada con jugoso secreto ibérico cocinado a baja temperatura con queso de cabra y crema suave de boletus acompañadas de nuestras patatas caseras.

SMASH BURGUER | 10.00€

Crujiente carne de hamburguesa por fuera y jugosa por dentro acompañada de patatas.

HAMBURGUESA POLLO | 13.00€

Crujiente de pollo con mézclun, tomate, cebolla frita, bacón y una irresistible crema de cheddar y queso fundido acompañado de patatas caseras y boniato.

HAMBURGUESA ZARÚ | 14.00€

Jugosa carne de ternera madurada con pimiento caramelizado, queso de cabra, huevo a la plancha, tomate fresco y crujiente de bacón acompañada de patatas caseras y boniato.

MOLLETE CALAMARES | 9.00€

Mollete pan cristal relleno de calamares a la andaluza y una refrescante crema de lima acompañado de nuestras patatas caseras.

MOLLETE CIERVO | 10.00€

Mollete pan cristal relleno de filetitos finos de ciervo y jugosa crema de boletus acompañado de nuestras patatas caseras .

TOSTA DE ATÚN ROJO | 15.00€

Tosta gourmet de atún rojo salvaje con un ligero toque picante de crema wasabi.

TOSTA DEL MAR | 15.00€

Delicada tosta de anchoas y boquerones sobre cama de pimiento cristal, tomate y orégano regado con AOVE.

BRIOCHES DE CARRILLERA | 17.50€

Pan brioche relleno con tierna carrillera de cerdo ibérico con un fresco y picante toque de pico gallo y cilantro

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 TERRAZA

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, Gluten  

LUBINA SALVAJE | Pescado 

ESCALOPE DE POLLO | Gluten 

TORRIJA ZARÚ | Huevo, leche.  

TARTA DE CHOCOLATE Y QUESO | Huevo, leche.  

TARTA QUESO MANCHEGO | Huevo, leche.  

TARTA DE LOTUS | Huevo, leche. 

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.