

# Z E R U

## SAN ÁNGEL

### *Pintxos y entradas*

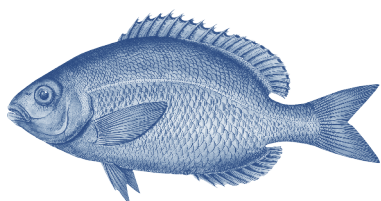
Patatas bravas con alioli .....	\$130
Croquetas de jamón serrano 8 pzas .....	\$135
Jamón serrano reserva 90g .....	\$245
Pan tomate con bonito y anchoa 6 pzas .....	\$330
Chistorra o chorizo a la sidra asturiana 150g .....	\$195
Pimientos de Gernika 12 pzas .....	\$195
Pan tomate con jamón serrano 6 pzas .....	\$185
Morcilla de arroz con piperrada 8 pzas .....	\$225
Taquitos de lechón Segoviano 6 pzas .....	\$395
Jamón Ibérico con pan tomate 100g .....	\$930
Pan tomate con Ibéricos "Lomo y Chorizo" 6 pzas .....	\$315
Taquitos de solomillo PRIME 6 pzas .....	\$290
Bombas catalanas con solomillo 6 pzas .....	\$145
Queso manchego curado 90g .....	\$235

### *Lo Fresco*

Tostaditas de jaiba con guacamole 4 pzas .....	\$195
Ensalada de espinacas con pera, almendras y queso de cabra .....	\$195
Tiradito de atún con hinojo, yuzu y jengibre 90g .....	\$270
Coliflor frita con tahini y limón eureka .....	\$165
Ensalada de frutos rojos e higos con queso de cabra o queso azul .....	\$195
Ensalada mixta con Bonito del Norte .....	\$270
Tiradito de kampachi con cítricos y aji amarillo .....	\$295
Ensalada rusa con Bonito del Norte .....	\$260

### *Lo Tradicional de España para Zerú*

Huevos rotos con huevo orgánico .....	\$215
con chorizo o chistorra .....	\$245
con jamón serrano .....	\$265
Pulpos a la gallega o a las brasas 180g .....	\$425
Tortilla de patatas con huevo orgánico .....	\$155
Piquillos rellenos de rabo meloso 4 pzas .....	\$255
Callos a la Madrilená 220g .....	\$360
Sopa de tomate rostizado .....	\$110
Sopa vasca de mariscos .....	\$195
Estofado de lentejas con chorizo .....	\$125
Sopa de fideos con garbanzo estilo cocido .....	\$175
Pochas con almejas en salsa verde .....	\$260
Gambas y Setas salteadas al ajillo .....	\$320
Piquillos rellenos de bacalao .....	\$265



### *Del Mar*

Besugo del Golfo estilo Orio 350g .....	\$430
Robalo a la plancha con salteado de alcachofas y jamón 220g .....	\$410
Robalo a las brasas con refrito de ajo y verduritas 220g .....	\$410
Pámparno a la sal 500g* .....	\$420
Robalo en salsa verde con gulas y camarones 220g .....	\$410
Txipirones en su tinta con arroz blanco 200g .....	\$415
Camarones gigantes a la sal o al ajillo 5 pzas .....	\$590

### *De la Tierra*

Albóndigas a la española con papa paja 190g .....	\$310
Solomillo PRIME como en mi pueblo con papa y pimientos 210g .....	\$445
Chuletón madurado con pimientos y papas cabrales 400g .....	\$800
Chuletón madurado con pimientos y papas cabrales 800g .....	\$1600
Solomillo PRIME con foie, salsa de oporto y setas 210g .....	\$585
Lechón a la Segoviana 400g .....	\$610
Carrilleras de cerdo ibérico 220g con puré de papa y vegetales .....	\$380

### *Arroces*

Risotto de hongos con parmesano .....	\$320
Arroz negro al horno con pescado y alioli .....	\$420
Arroz azafranado a las brasas con mariscos y embutidos .....	\$410
Arroz meloso de Rib Eye (100g), verduras orgánicas y yema confitada al horno* .....	\$430
Arroz meloso de solomillo PRIME (100g) y verduras orgánicas ..	\$410
Arroz meloso con carrillera y verduras orgánicas .....	\$425
Arroz meloso de vegetales y burrata .....	\$390
Fideua de mariscos y alioli .....	\$320
Socorrats azafranado de mariscos a las brasas .....	\$420
Socorrats de Rib Eye(100g) a las brasas con verduras orgánicas ...	\$440
Socorrats de Solomillo PRIME (100g) a las brasas con verduras orgánicas .....	\$420

### *Sides*

Arroz de manchego curado \$120
Rodajas de jitomate heirloom y cherrys \$85
Patatas en salsa cabrales \$210
Papa panadera confitada \$85
Pure de papa \$75
Pimientos del piquillo al horno \$140
Verduritas orgánicas a la plancha \$85
Ensalada mixta \$55

\*El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

\*Los pesos de las proteínas es en crudo.

Z E R U  
SAN ÁNGEL