

Pintxos

Croquetas de jamón serrano 8 pzas.....	\$165
Croquetas de jamón con Ibérico y parmesano 6 pzas	\$285
Pimientos de Gernika con aceite extra virgen 10 pzas	\$185
Pan tomate con jamón serrano 6 pzas	\$210
Pan tomate con bonito y anchoas 6 pzas	\$290
Gildas de oliva Andaluza, con Manchego curado 6 pzas.....	\$260
Croquetas de queso Comté y hongos de lluvia con alioli de ajo negro 6 pzas	\$185
Croquetas de pulpo con crema de papa y pimentón de la Vera 6 pzas.....	\$185
Boquerones y anchoas del cantábrico, aceite extra virgen y tapenade 6 pzas	\$285
Txangurro de centolla con pan cristal 170g	\$435
Pimientos de piquillo rellenos de bacalao 4 pzas	\$285
Gambas y setas al ajillo 170g	\$275
Tosta de sobrasada ibérica, queso manchego y miel 4 pzas	\$295
Brioche de foie gras con higo y macadamia 4 pzas.....	\$235
Taquitos de lechón a la Segoviana 6 pzas	\$395
Pulpos a la Gallega 180g	\$420
Queso Manchego curado 100g	\$260
Jamón Ibérico 80g y pan tomate	\$890

Ensaladas y Entrantes

Crudo de Kampachi estilo aguachile con chips de camote 80g.	\$295
Ensalada de cogollos asados al carbón, mostaza antigua, pan cristal y parmesano 3 pzas	\$265
Ensalada de tomates orgánicos con bonito del norte, aguacate, anchoas, alioli y vinagreta jardinera 300g	\$335
Ceviche de robalo fresco, ají amarillo y aguacate, acompañado de chips de vegetales *picante* 100g.	\$325
Callos de hacha glaseados con mantequilla de yuzu 5 pzas.....	\$365
Corazones de alcachofas crujientes, crema de queso Idiazábal, jamón Ibérico y nube de parmesano 200gr.....	\$340
Espárragos verdes y blancos Navarros, con piquillo confitados y escalibada de pimientos 6 pzas.....	\$320
Sopa de pescado y mariscos estilo Vasco 250ml.	\$185
Sopa de rabo a la Xerezana 250ml	\$260
Txipirones en su tinta con arroz blanco 220g	\$395

Arroces

(con opción a Socarrat)

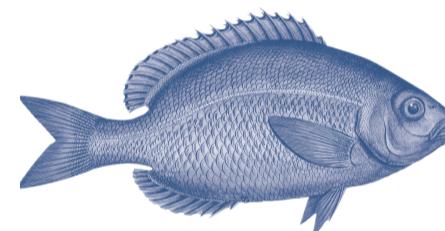
Arroz azafranado de mariscos, calamar, camarón, mejillón y almeja \$420 para 1 persona 390gr \$775 para 2 personas 700gr
Arroz negro con calamar, camarón, mejillón, almeja y alioli \$420 para 1 persona 390gr \$775 para 2 personas 700gr
Meloso de rib eye, verduritas y yema confitada de huevo orgánico \$430 para 1 persona 390gr \$785 para 2 personas 700gr
Meloso de carrillera y hongos de lluvia \$420 para 1 persona 390gr \$755 para 2 personas 700gr
Arroz de Wagyu al horno de brasa, con espárragos y verduritas \$580 para 1 persona 390gr \$1,050 para 2 personas 700gr
Arroz al horno de brasa con solomillo y verduritas orgánicas \$765 para 2 personas 700gr
Arroz al horno con ossobuco de ternera glaseado \$890 para 2 personas 1,200gr
Arroz de lágrima y jamón ibérico \$445 para 1 persona 390gr \$845 para 2 personas 700gr
Arroz de lechón confitado \$445 para 1 persona 390gr \$845 para 2 personas 700gr
Meloso de vegetales orgánicos y jitomate heirloom asado \$335 para 1 persona 390gr \$595 para 2 personas 700gr

Del Asador y Horno**Pesca del día al Asador Vasco***Productos frescos. Lo que nos brinda el mar*

Camarón colosal a la sal	\$115 / pza
Sardina portuguesa al asador	\$80 / pza
Vieiras frescas de Vigo, Galicia.....	\$175 / pza
Almeja chocolata de La Paz en mantequilla miso y limón amarillo	\$250 / 4 pzas
Langostino gigante a la plancha con mantequilla de ajo	\$235 / cada 100g

Pescados Enteros por KG*Estilo Getaria, en el asador Vasco*

Rodaballo de Galicia, España	\$1,780 / kg**
Lubina Rayada de Ensenada, México	\$1,380 / kg**
Huachinango del Golfo, México	\$1,290 / kg**

**Del Mar al Horno**

Pesca del día a la sal 500g	\$560
Lomo de pesca del día al horno con jitomate rostizado, cebolla y papa confitada 210g	\$465
Róbalo en salsa verde a la Vasca con gulas y almejas 300g	\$485
Pulpo asado con mojo canario 180g.....	\$420

Tierra

Solomillo PRIME al asador	\$495 / 200g*
Lechón confitado estilo Segovia	\$675 / 450g
Rib Eye BLACK ANGUS al asador ...	\$840 / 450g* \$1,590 / 800g**
Rib Eye de Wagyu Full al asador	\$460 / cada 100 gr
Chuleton de WAGYU Australiano al asador.....	\$3,900 / kg*
Porter House PRIME DRY AGED al asador	\$2,600 / 1kg*
New York PRIME	\$770 / 400g*

*y ** Con uno o dos Sides a elegir

Sides \$90

Rodajas de jitomate Heirloom 250g	Puré rústico de papa 200gr
Ensalada mixta 120gr	Arroz de queso manchego 200gr \$95
Milhojas de papa y compota de manzana 210gr	Verduritas orgánicas a la plancha con salsa romesco 120gr \$95
Espinacas a la crema 200gr	
Papa panadera confitada 250gr	

Nuestros precios incluyen IVA. El peso de las proteínas es en crudo.

Z E R U
R E S T O R Á N

LOMAS

VINOS DULCE

Old harvest \$285

Toneles Viejísimo \$1,420

Amontillado Coliseo VORS \$1,045

Palo Cortado Cardenal VORS P \$825

Patricius Tokaj 5 Puttonyos \$430

OPORTOS

Taylors 20 \$440

Blackett \$150

Fonseca \$205

WHISKY

Macallan 15 Triple cask.....	\$420
Macallan 15 Double cask.....	\$595
Macallan 18 Double cask.....	\$1,360
Macallan Edition no.6.....	\$480
Macallan Harmony Collection.....	\$995
Macallan Rare Cask (1 oz).....	\$990
Macallan Reflexion (1 oz).....	\$2,600
Macallan 18 Sherry oak.....	\$1,480

COGNAC

Hennessy VSOP.....	\$420
Hennessy XO (1 oz).....	\$595
Martell VSOP.....	\$1,360
Martell XO	\$1,690
Remy Martin XO (2 oz).....	\$980
Remy Martin Louis XIII (1 oz).....	\$4,860

Vinos dulce, Oporto, Whisky y Cognac se sirven de 60ml, excepto Macallan Easter Elchies Black, Macallan Reflexion, Toneles Viejísimo, Amontillado Coliseo VORS y Palo Cortado Cardenal VORS P, Hennessy XO y Louis XIII, que se sirven de 30ml.

Postres

Socarrat flameado de arroz con leche , caramelo y yuba rellena de crema de vainilla con helado (1pza/300gr)	\$195
Fondante de queso Manchego con salsa de frambuesa y sorbete de frutos rojos (1pza/120gr).....	\$215
Rollitos de ate de membrillo llenos de cremoso de maracuyá, acompañados de nuez tostada y helado de vainilla (1pza/130gr).....	\$165
Crujiente tibio de chocolate 70% cacao, praliné y helado de avellana (1pza/120gr).....	\$185
Fondante de dulce de leche con helado de platano y nuez (1pza/120gr)....	\$185
Cheescake de queso brie, con hogas al jerez y helado de vainilla (1pza/120gr).....	\$210
Variedad de helados artesanales (2 bolas) (1pza/70gr).....	\$115
Mil hojas de pistache y azahar, cremoso de queso y helado de hinojo (1pza/170gr).....	\$220
Espuma de crema catalana compotada de cítricos (1pza/70gr).....	\$180
MARTINA XO.(1pza).....	\$580
<i>Crujiente especiado de manzana glaseada y tocino ahumado + Copa de Remy Martin XO (30 ml)</i>	

café

Americano \$55 (170 ml) Capuccino \$68 (170 ml) Espresso \$55 (60 ml)

Infusiones y té \$55 (220 ml)

