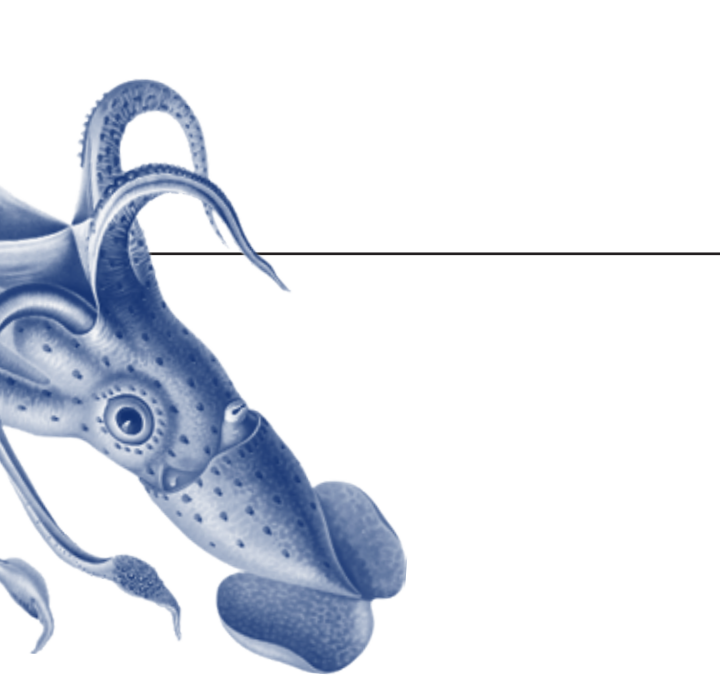




ZERU

SAN ÁNGEL

Pintxos y Entradas

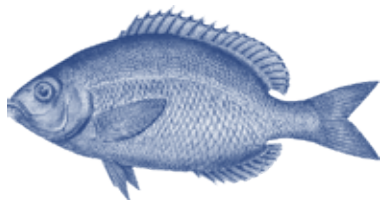
Bombas catalanas con solomillo 6 pzas.....	\$150
Patatas bravas con alioli	\$140
Croquetas de jamón serrano 8 pzas	\$155
Jamón serrano reserva 90g	\$255
Pan tomate con bonito y anchoa 6 pzas	\$340
Chistorra o chorizo a la sidra Asturiana 150g	\$215
Pimientos de Gernika 12 pzas	\$185
Pan tomate con jamón serrano 6 pzas	\$195
Morcilla de arroz con piperrada 8 pzas	\$240
Taquitos de lechón Segoviano 6 pzas	\$395
Jamón Ibérico con pan tomate 100g	\$980
Taquitos de solomillo PRIME 6 pzas	\$295
Queso manchego curado 100g.....	\$255
Brioche de foie e higos.....	\$340
Alcachofas salteadas con jamón serrano y salsa de parmesano.....	\$290
Coliflor frita con tahini y limón eureka.....	\$165
Tostaditas de jaiba con guacamole 4 pzas.....	\$195

Lo Fresco

Ensalada de espinaca con pera, almendra y queso de cabra	\$195
Tiradito de atún con hinojo, yuzu y jengibre 90g	\$280
Ensalada de frutos rojos e higos con queso de cabra o queso azul	\$195
Ensalada mixta con Bonito del Norte	\$285
Tiradito de Abulones 80gr rasurados y mejillones escabechados	\$640
Ensalada de cogollos asados con parmesano y aderezo de mostaza	\$220

Lo Tradicional de España para Zeru

Huevos rotos con huevo orgánico	\$215
con chorizo o chistorra	\$245
con jamón serrano 60g.....	\$265
Pulpos a la gallega 180g	\$445
Tortilla de patatas con huevo orgánico 190g.....	\$175
Piquillos de solomillo y hongos con salsa de queso 4 pzas	\$270
Callos a la Madrileña 220g	\$365
Sopa de tomate rostizado	\$120
Sopa vasca de mariscos	\$210
Sopa de fideo estilo cocido	\$185
Gambas 140g y setas salteadas al ajillo	\$340
Piquillos rellenos de bacalao 4pzas	\$265
Calamares a la Romana 180g	\$380
Boquerones marinados 80g	\$280
Alubias con chorizo y jamón serrano	\$285



Del Mar

Robalo con refrito de jitomate, jamón serrano y alcachofas 220g	\$450
Robalo con refrito de ajo y verduritas 220g	\$440
Robalo estilo vasco con angulas y camarones 220g	\$450
Txipirones en su tinta con arroz blanco 200g	\$440
Langostino gigante a la plancha con mantequilla de ajo	\$235
Sardina Portuguesa a las brasas	\$80
Lomo de Huachinango al Orio 220g.....	\$480
Fideuá de mariscos y alioli.....	\$335

Pescados Enteros

** Lubina Rayada de Ensenada.....	\$1,380
** Huachinango del Golfo.....	\$1,290
** Rodaballo de Galicia, España.....	\$1,780
Branzino del Mediterráneo.....	\$1,290
** Branzino a la sal 500g.....	\$650
Pámpano a la sal.....	\$550

De la Tierra

* Solomillo PRIME al asador con salsa Demiglace 210g.....	\$480
** Chuletón madurado 400g	\$860
* Solomillo PRIME con foie en salsa de oporto 210g	\$595
Lechón a la Segoviana 400g	\$660
** Ossobusco al horno 900g en salsa de vino tinto (2 pax)	\$850
** New York 800g al asador	\$1600

*y** Con uno a dos Sides a elegir

Arroces

Meloso o Socarrat

Paella tradicional valenciana con pollo y conejo.....	\$435
Arroz con hongos, jamón ibérico y parmesano	\$350
Arroz negro al horno con pescado y alioli	\$440
Arroz azafranado a las brasas con mariscos.....	\$420
Arroz con Rib Eye 100g, verduras orgánicas.....	\$440
Arroz meloso de solomillo PRIME 100g y verduras orgánicas.....	\$430
Arroz de vegetales y queso burrata.....	\$395
Arroz con lechón piquillo y echalotes confitados.....	\$445

Sides

Puré de papa.....	\$85
Ensalada mixta	\$75
Papa panadera confitada.....	\$85
Arroz cremoso de manchego curado.....	\$115
Pimientos del piquillo al horno con papa y Demiglace.....	\$110
Verduritas orgánicas a la plancha.....	\$95
Rodajas de jitomate heirloom y cherrys.....	\$95
Verduritas salteadas y puré de papa.....	\$95

*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

Postres

Fondante de chocolate (15 min.) de espera.....	\$155
Rollitos de ate con crema de maracuyá y nuez	\$145
Ate con queso manchego curado	\$195
Tarta Santiago con helado de vainilla	\$145
Mil hojas de vainilla y frutos rojos	\$155
Fondante de queso manchego español (15 min.) de espera.....	\$190
Socarrat de arroz con leche	\$180



Café, Té y Digestivos

Expresso.....	\$65	Henesy XO.....	\$800
Expresso doble	\$75	Remy Martin VSOP	\$335
Expresso doble cortadov.....	\$79	Oporto Nieport 10 años	\$295
Americano	\$65	Macallan 18	\$995
Cappuccino	\$75	Macallan Rare Cask	\$995
Tés e infusiones.....	\$78	Orujo Condes de Albarei blanco.....	\$220
Café Irlandés	\$220	Old Harvest	\$295
Jerez Valdespino	\$195	Vermouth 61 Tempranillo	\$175
Jerez el Candado	\$180		
Carajillo	\$225		

