



**Z  
A  
T  
O  
R  
R  
E**

restaurante



menus

grupos

# ZATORRE menu A

15,50€

**A<sub>1</sub>** entrantes  
croquetas  
champiñones  
chopitos  
alitas al ajillo

**A<sub>2</sub>** entrantes  
calamares  
chorizo al vino  
morcilla  
pimientos  
rellenos de carne

**A<sub>3</sub>** entrantes  
morcilla  
queso curado reserva  
chorizo a la sidra  
jamón

2º a elegir, y como maximo 3 platos diferentes, entre:

**ternera guisada**

**pollo asado**

**escalopines**

**bacalao a la riojana**

**bacalao a la vizcaína**

**asadurilla**

**flamenquines de ternera**

**muslitos en salsa**

**calamares ali-oli**

**lomo a la riojana**

**contra de cerdo guisada**

**chicharrillo a la plancha**

## Postre:

Tarta variada, postre casero, helado o fruta del tiempo

## Bebidas:

Vino de la casa (tinto, rosado) una botella para cada dos,  
agua o cerveza(pinta)

pan

café y chupito

En cualquiera de las tres opciones se puede cambiar un entrante por una ensalada mixta.

Por baja no confirmada con medio día de antelación, se cobrará 5€ por persona que falle

# ZATORE menu B

17,50€

**B<sub>1</sub>**

entrantes

croquetas  
champiñones  
chopitos  
alitas al ajillo

**B<sub>2</sub>**

entrantes

calamares  
chorizo al vino  
morcilla  
pimientos  
rellenos de carne

**B<sub>3</sub>**

entrantes

morcilla  
queso curado reserva  
chorizo a la sidra  
jamón

2º a elegir, y como maximo 3 platos diferentes,entre:

conejo asado

contra de ternera asada

rabo de buey estofado

carrillada

contra de cerdo asado

conejo guisado

entrecotte[250gr]

churrasco asado

merluza en salsa

cogote de merluza

**Postre:**

Tarta variada, postre casero, helado o fruta del tiempo

**Bebidas:**

Vino de la casa (tinto, rosado) una botella para cada dos,  
agua o cerveza(pinta)

pan

café y chupito

En cualquiera de las tres opciones se puede cambiar un entrante por una ensalada mixta.

Por baja no confirmada con medio día de antelación, se cobrará 5€ por persona que falle

# ZATORRE menu C

21€

**C<sub>1</sub>**

entrantes

queso curado reserva  
tabla  
de ibéricos  
mejillones  
con tomate

**C<sub>2</sub>**

entrantes

mejillones  
con tomate  
morro iberico  
adobado  
morcilla con  
pimientos del piquillo  
chorizo a la sidra

**C<sub>3</sub>**

entrantes

queso curado reserva  
picadillo  
pimientos rellenos  
de morcilla  
croquetas caseras

2º a elegir, y como maximo 3 platos diferentes, entre:

**carrillada de ternera**

**codillo en salsa con  
puré de patata**

**entrecotte[300gr] en  
salsa[pimienta o roquefort]**

**chicharro al horno**

**chuletillas**

**carrillada de rape  
en salsa**

**paleta de cordero asada**

**cuello asado**

**colas de rape en salsa**

**dorada al horno o a la  
plancha**

**merluza rellena[jamón y  
queso o salmón y queso]**

**lubina al horno o a la  
plancha**

**cordero guisado**

**Postre:**

Tarta variada, postre casero, helado o fruta del tiempo

**Bebidas:**

Vino Rioja joven (tinto, rosado) una botella para cada dos,  
agua o cerveza(pinta)

**pan**

**café y chupito**

En cualquiera de las tres opciones se puede cambiar un entrante por una ensalada mixta.

Vino Crianza: 3€ más por persona

Por baja no confirmada con medio día de antelación, se cobrará 5€ por persona que falle

# ZATORE menu D

24,50€

**D<sub>1</sub>** entrantes  
tabla  
de ibéricos  
queso curado reserva  
ensalada  
de escabechados  
pimientos rellenos  
de carne

**D<sub>2</sub>** entrantes  
tabla  
de ibéricos  
revuelto de setas  
del país  
hojaldre de morcilla  
con piquillo

**D<sub>3</sub>** entrantes  
tosta especial de  
jamón  
morro ibérico  
adobado  
hojaldre de  
gulas y gambas  
ensalada  
de escabechados

2º a elegir, y como maximo 3 platos diferentes, entre:

carrillada de ternera

codillo en salsa con  
puré de patata

entrecote[300gr] en  
salsa[pimienta o roquefort]

chicharro al horno

chuletillas

carrillada de rape  
en salsa

paleta de cordero asada

cueillo asado

colas de rape en salsa

dorada al horno o a la  
plancha

merluza rellena[jamón y  
queso o salmón y queso]

lubina al horno o a la  
plancha

cordero guisado

## Postre:

Tarta variada, postre casero, helado o fruta del tiempo

## Bebidas:

Vino Rioja joven (tinto, rosado) una botella para cada dos,  
agua o cerveza(pinta)

pan

café y chupito

En cualquiera de las tres opciones se puede cambiar un entrante por una ensalada mixta.

Vino Crianza: 3€ más por persona

Por baja no confirmada con medio día de antelación, se cobrará 5€ por persona que falle

# ZATORE menu E

28,50€

**E 1**

entrantes  
tabla  
de ibéricos  
queso curado reserva  
ensalada  
de escabechados  
pimientos rellenos  
de carne

**E 2**

entrantes  
tabla  
de ibéricos  
revuelto de setas  
del país  
hojaldre de morcilla  
con piquillo

**E 3**

entrantes  
tosta especial de  
jamón  
morro iberico  
adobado  
hojaldre de  
gulas y gambas  
ensalada  
de escabechados

2º a elegir, y como maximo 3 platos diferentes, entre:

**brocheta de solomillo**

**rodaballo al horno**

**sepia ala plancha**

**solomillo a la parrilla**

**merluza rellena  
especial de la casa**

**cordero asado**

**entrecote[400gr] en  
salsa[pimienta o roquefort]**

## Postre:

Tarta variada, postre casero, helado o fruta del tiempo

## Bebidas:

Vino Rioja joven (tinto, rosado) una botella para cada dos,  
agua o cerveza(pinta)

pan

café y chupito

En cualquiera de las tres opciones se puede cambiar un entrante por una ensalada mixta.

Vino Crianza: 3€ más por persona

Por baja no confirmada con medio día de antelación, se cobrará 5€ por persona que falle

# ZATORE menu F

30€

## F<sub>1</sub> entrantes

mejillones vinagreta  
gambas a la plancha  
langostinos en  
salsa americana  
pimientos rellenos  
de mariscos

## F<sub>2</sub> entrantes

tabla de ibéricos  
queso curado reserva  
hojaldre relleno de  
gulas y gambas  
ensalada de  
escabechados

2º a elegir, y como maximo 3 platos diferentes, entre:

brocheta de solomillo  
rodaballo al horno  
solomillo a la parrilla  
hojaldre de solomillo

sepia a la plancha  
con allí-oli  
entrecote[400gr] en  
salsa[pimienta o roquefort]

lenguado al horno  
merluza rellena  
especial de la casa

## Postre:

Tarta variada, postre casero, helado o fruta del tiempo

## Bebidas:

Vino Rioja joven (tinto, rosado) una botella para cada dos,  
agua o cerveza(pinta)

pan

café y chupito

En cualquiera de las tres opciones se puede cambiar un entrante por una ensalada mixta.

Vino Crianza: 3€ más por persona

Por baja no confirmada con medio día de antelación, se cobrará 5€ por persona que falle