

Z E R U
R E S T O R Ā N
L O M A S

Pintxos

Croquetas de jamón serrano 8 pzas.....	\$195
Croquetas de jamón con Ibérico y parmesano 6 pzas	\$295
Pimientos de Gernika con aceite extra virgen 10 pzas	\$195
Pan tomate con jamón serrano 6 pzas	\$260
Pan tomate con bonito y anchoas 6 pzas	\$320
Gildas de oliva Andaluza con Manchego curado 6 pzas	\$290
Croquetas de queso Comté y hongos de lluvia con alioli de ajo negro 6 pzas	\$195
Boquerones y anchoas del cantábrico, aceite extra virgen y tapenade 6 pzas	\$295
Txangurro de centolla con pan cristal 170 g	\$435
Pimientos de piquillo rellenos de bacalao 4 pzas	\$290
Gambas y setas al ajillo 170 g	\$245
Taquitos de lechón a la Segoviana 6 pzas	\$460
Pulpos a la Gallega 180 g	\$495
Queso Manchego curado 100 g	\$275
Jamón Ibérico 80 g	\$1,150

Ensaladas y Entrantes

Crudo de róbalo estilo aguachile con chips de camote 80 g	\$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 300 g	\$345
Ceviche de robalo fresco, ají amarillo y aguacate, acompañado de chips de vegetales *picante* 100 g	\$325
Callos de hacha glaseados con mantequilla de yuzu 170 g	\$395
Corazones de alcachofa crujientes, crema de queso Idiazábal, jamón ibérico y nube de parmesano 200 g	\$350
Sopa de pescado y mariscos estilo Vasco 250 ml	\$195
Sopa de rabo a la Xerezana 250ml	\$270
Txipirones en su tinta con arroz blanco 220 g	\$395

Arroces

(Con opción a Socarrat)

Arroz azafranado de mariscos, calamar, camarón, mejillón y almeja \$440 para 1 persona 390 g \$795 para 2 personas 700 g
Arroz negro con calamar, camarón, mejillón, almeja y alioli \$440 para 1 persona 390 g \$795 para 2 personas 700 g
Meloso de rib eye, verduras y yema confitada de huevo orgánico \$450 para 1 persona 390 g \$795 para 2 personas 700 g
Meloso de carrillera y hongos de lluvia \$440 para 1 persona 390 g \$795 para 2 personas 700 g
Arroz de Wagyu al horno de brasa, con espárragos y verduras \$580 para 1 persona 390 g \$1,050 para 2 personas 700 g
Arroz al horno de brasa con solomillo y verduras orgánicas \$795 para 2 personas 700 g
Arroz de jamón Ibérico \$495 para 1 persona \$895 para dos personas
Arroz de lechón confitado \$520 para 1 persona 390 g \$950 para 2 personas 700 g
Meloso de vegetales orgánicos y jitomate heirloom asado \$335 para 1 persona 390 g \$595 para 2 personas 700 g

Del Asador y Horno

Pesca del día al Asador Vasco

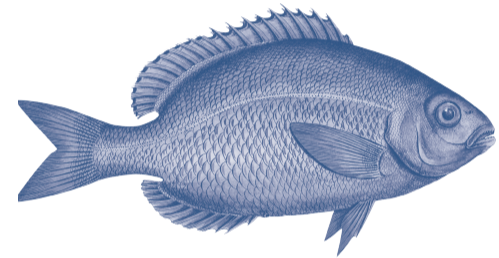
Productos frescos. Lo que nos brinda el mar.

Camarón colosal a la sal	\$115 /pieza
Sardina portuguesa al asador	\$80 /pieza
Vieiras frescas de Vigo, Galicia	\$195 /pieza
Langostino gigante a la plancha con mantequilla de ajo.....	\$260 /cada 100 gramos

Pescados Enteros por KG

Estilo Getaria, en el Asador Vasco

Rodaballo de Galicia, España	\$1,850 / kg**
Branzino Islas Canarias, España	\$1,650 / kg**
Huachinango del Golfo.....	\$1,380 / kg**



Branzino a la sal 500 g	\$695
Lomo de pesca del día al horno con jitomate rostizado, cebolla y papa confitada 210 g	\$475
Róbalo en salsa verde a la Vasca con gulas y almejas 300 g.....	\$495
Pulpo asado con mojo canario 180 g	\$495

Tierra

Solomillo PRIME al asador.....	\$495 / 200 gramos
Lechón confitado estilo Segovia	\$850/ 450 gramos
Rib Eye BLACK ANGUS al asador	\$970 / 450 gramos \$1,770 / 800 gramos**
Chuletón de WAGYU Australiano al asador	\$460 / 100 gramos*
Porter House PRIME DRY AGED al asador	\$2,600 / 1 kg*
New York PRIME	\$795 / 400 gramos*

*y ** Con uno o dos Sides a elegir | * and** with one or two sides to choose

Sides \$98

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

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

Our prices include taxes. The weight of the proteins is raw protein.