Zelai

CARTA EN ESPAÑOL

PARA EMPEZAR

QUESOS ARTESANOS SELECCIONADOS 6/12
Olavidia, coagulación láctica, cabra (Jaén)
Oro Andaluz, curado, vaca (Sevilla)
Ruperto corteza lavada, oveja (Murcia)
El Bucarito, azul, cabra (Cádiz)

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO 22
D.O. Dehesa de Extremadura de Monesterio (Victoriano Contreras)

ENSALADILLA DE GAMBAS 4,5/8
y vegetales marinos

CROQUETAS DE JAMÓN Y BOLETUS 5,5
sobre crema de foie y compota de manzana

ENSALADA DE LA HUERTA DE DON PEDRO 11
con fruta de temporada, manzana, granada, pepino, anacardos, compota de tomates y helado de albahaca

CONO DE STEAK TARTAR (UD) 5
y yema en textura

BRIOCHE DE COSTILLAR IBÉRICO 8
a baja temperatura,cebolla crujiente y nuestra salsa BBQ casera

COLIFLOR ALMENDRADA 7,5
con salsa huancaína y parmesano

TORTILLA VAGA 8
de alcachofas confitadas y setas de temporada con rúcula
Sumplemento de papada de cerdo (+1)

PUERRO CONFITADO 8
confitado con salsa romesco y emulsión de albahaca

BRAVAS 6,5
patatas asadas y especiadas con aji de rocoto y caviar de guindilla

CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA 14
picada de melón con osmosis de manzanilla, cremoso de mostaza y parmesano

NUESTROS CLÁSICOS

Imprescindibles desde el 2008!

RISOTTO DE IDIAZÁBAL 9,5
con setas de temporada y espárragos verdes

NUESTRO TATAKI DE ATÚN 8/14
con tomates especiados y soja en textura

FOIE FRESCO A LA SARTÉN 15,5
con migas de maní especiado, plátano macho y fruta de la pasión

DEL MAR

AUTÉNTICO CEVICHE PERUANO 14
con niebla fría de cilantro

ATÚN DE ALMADRABA ENCEBOLLADO 14
de amontillado

CORVINA SALVAJE 19
con curry rojo de verduras y hortalizas

LOMO DE BACALAO 17
con su pil pil y almejas

CARNES

PULARDA 22
deshuesada sobre crema de castañas, cebollitas francesas y parmesano al tomillo

'LOMO SALTADO' DEL PERÚ 18
Solomillo seleccionado al wok con verduras y patatas

CARRILLOS DE CERDO 14
en su jugo y PX con migas de morcilla

MAGRET DE PATO 14,5
con demi-glace de cerezas, regaliz y daikon

CORTES DE CARNE SELECCIONADOS
Consultar disponibilidad

Acompañamientos 8
Patatas asadas y pimientos del padrón
Boniato frito

POSTRES CASEROS

Bizcocho de café, su café con leche, helado de avellanas y roca de cereal 6,5

Crema de chocolate blanco y sus raíces con frutos rojos y helado de frambuesa 6,5

Brownie de chocolate, sopa de crema inglesa anisada, struessel de almendras y flor de algodón 6,5

Tarta Crack de chocolate denso, crema de cacao, galletas migadas y caramelo salado 6,5

Tarta de zanahoria. bizcocho de zanahoria y crema de queso 6,5

Sorbetes c/alcohol s/alcohol 6/5

Quesos artesanos seleccionados 6/12

Pan y Picos 1,20

apio, cacahuete, lácteos, sésamo, moluscos, sulfitos, soja
gluten, crustáceos, pescado, mostaza, altramuces, frutos de cáscara, huevo

Zelai

ENGLISH MENU

STARTER

SELECTED ARTESAN CHEESE 6/12
Olavidia lactic coagulation, goat (Jaén)
La Verea andalucian curated, cow (Sevilla)
Ruperto washed rind, sheep (Murcia)
Bucarito blue, goat (Cádiz)

IBERIAN HAM 100% ACORN FED PORK 22
D.O.P. from Monesterio, Extremadura

POTATO SALAD 4,5/8
with sea vegetables

HAM AND MUSHROOMS CROQUETTES 5,5
over foie cream

DON PEDRO SALAD 11
with season's fruit, apple, pomegranate, cucumber, cashews, tomato compote and basil ice cream

STEAK TARTAR CONE (UD) 5
with aguacate and smoked mayonnnaise

IBERIAN RIB BRIOCHE 8
slow cooked, crispy onion, and our homemade BBQ sauce

ROASTED ALMOND CAULIFLOWER 7,5
with huancaína sauce and parmesan cheese

MEDIUM COOKED OMELETTE 8
truffled with artichokes, boletus and arugula
extra pork dewlap + 1

LEEK 8
baked confit with romesco sauce and basil emulsion

BRAVAS 6,5
baked and seasoned potatoes with rocoto chili pepper and caviar of ¨guindilla¨

IBERIAN PREA CARPACCIO 14
with osmotized melon in ¨manzanilla sherry wine¨, creamy mustard and parmesan cheese

OUR CLASSICS

our classics since 2008!

IDIAZÁBAL RISOTTO 9,5
with mushrooms and asparragus

OUR TUNA TATAKI 8/14
with seasoned tomato and seaweeds

PAN SEARED FRESH FOIE 15,5
seasoned peanut crumbs, plantain and passion fruit

FROM THE SEA

AUTHENTIC PERUVIAN CEVICHE 14
with cold coriander mist

ALMADRABA TUNA 14
cooked with onions in amontillado sherry wine

WILD CORVINA 19
with vegetables on red curry

PIL PIL COD 17
with clams

MEATS

POULARDE 22
boneless over chestnut cream, french onions and parmesan cheese with thyme seasoned.

PERUVIAN 'LOMO SALTADO' 18
Selected sirloin wok with vegetables and potatoes

PORK CHEEKS 14
in its juice and PX(cherry wine)with blood sausage crumbs

DUCK BREAST 14,5
with cherries demi-glace, licorize and daikon

SELECTED BEEF CUTS
Ask for availability

Sides
Baked potatoes and 'padron' peppers
Fried sweet potato

HOMEMADE DESSERTS

Coffee cake with hazelnut ice cream and caramelised cereals 6,5

White chocolate cream 6,5
berries and raspberry ice cream

Chocolate brownie, aniseed english cream soup, almond struessel de almendras and cotton flower 6,5

Chocolate Crack cake, thick chocolate, cocoa cream, crumbs and salted caramel 6,5

Carrot cake, with cream cheese 6,5

Sorbets w/alcohol w/o alcohol 6/5

Selected artisan cheese 6/12

Bread and Crackers 1,20

celery, gluten, peanut, crustacean, dairy, fish, sesame, mustard, mollusk, lupin, sulphites, nuts, soy, eggs

Zelai

CARTE EN FRANÇAIS

POUR COMMENCER

SELECTION DE FROMAGES
Olavidia, chevre (Jaén)
La Verea, fromage de vache (Sevilla)
Ruperto, mouton (Murcia)
Bucarito bleu, chevre (Cádiz)

JAMBON DE "BELLOTA " 100% IBERIQUE 22
D.O. Dehesa de Extremadura de Monesterio

SALADE DE CREVETTES 4,5/8
y légumes marins

CROQUETTES DE JAMBOM ET BOLET 5,5
sur crème de foie et compote de pomme

SALADE DU JARDIN DE DON PEDRO 11
avec fruits de saison, pomme, grenade, concombre,noix de cajou, compote de tomates et glace au basilic

CÔNE DE STEAK TARTAR(UD) 5
et jaune d oeuf

BRIOCHE DE COTES IBERIQUES 8
a basse température , oignon et notre sauce BBQ maison

CHOUFLEUR AUX AMENDES 7,5
avec sauce huancaina et parmesan

OMELETTE 8
artichauts confits acompagnés de champignons et roquete
Suplément de bajoue de porc + 1

POIREAU CONFIT 8
confit en sauce romesco et emulsion de basilic

BRAVAS 6,5
pommes de terre roties et épicées avec piment de rocoto et caviar de Chili

CARPACCIO DE PRESSE IBÉRIQUE 14
melon haché avec osmose de camomille, crémeux de moutarde, et parmesan

NOS CLASSIQUES

RISOTTO DE IDIAZABAL 9,5
accompagné de champignons et asperges vertes

TATAKI DE THON 8/14
acompagné de tomates épicées et soja

FOIE A LA POELE 15,5
acompagné de miettes de cacahuètes épicées

NOS PRODUITS DE LA MER

CEVICHE PÉRUVIEN 6/12 14
Xavec brume froide de coriandre

THON DE ALMADRABA 14
aux oignons de amontillado

CROASSEUR SAUVAGE 19
acompagné de curry rouge et legumes

FILET DE CABILLAUD 17
acompagé de sauce pil pil et palourdes

NOS VIANDES

POULARDE 22
boneless over chestnut cream, french onions and parmesan cheese with thyme seasoned.

LONGE DE BOEUF SAUTÉ 18
filet de boeuf au wok, avec légumes et pommes de terre

JOUES DE PORC 14
dans son jus et PX (vin doux) avec chapelure de boudin

MAGRET DE CANARD 14,5
avec demi glacé de cerises, reglisse, et daikon

COUPES DE VIANDES SELECCIONÉES
selon disponibilité

Accompagnements
Pommes de terre roties, poivrons 'del padron'
Patate douce frite

NOS DESSERTS

Biscuit de café café au lait, glace aux noisettes et grain de roche 6,5

Crème de chocolat blanc 6,5
avec fruits rouges et glace framboise

Brownie au chocolat, soupe de crème anglaise à l anis , struessel aux amandes et fleur barbapapa 6,5

Tarte Crack, au chocolat épais, crème de cacao, gateaux émiéttés et caramel salé 6,5

Tarte aux carottes, gateau aux carottes et crème de fromage 6,5

Sorbets avec ou sans alcool 6/5

Plateau de fromages 6/12

pain et biscuits 1,20

céleri, gluten, cacahuète, crustacé, laitier, poisson, sésame, moutarde, mollusque, lupin, sulfites, des noisettes, soja, œufs