



ZORITA^S

KITCHEN

Entrantes

Pizarra de Nuestro Jamón Ibérico de Bellota
cortado a cuchillo
25

Pizarra de Nuestros Ibéricos de Bellota
(lomo, chorizo y salchichón)
16

Pizarra de Nuestros Quesos de la Organic Farm
(curado, cabra al tomillo, curado al Syrah y Torta de Dehesa)
18

Croquetas
de nuestro jamón Ibérico de bellota
9

Croquetas
De nuestra Torta de Dehesa
9

Nuestro Torrezno Ibérico
con patata machacona y piparra
12.50

Ensalada de Tomates de Nuestro huerto
con ventresca de atún y aceite de albahaca
12

Salmorejo
con virutas de nuestro Ibérico de bellota, tostones de pan y Óleo de Padua
10

Macarrones de la Jefa
con salsa de tomate casera y gratinados con nuestro queso curado
12

ZORITA^S

KITCHEN

Principales

Solomillo de Ternera

con chalotas, setas de temporada y reducción de nuestro vino Syrah

22

Entrecot

con patatas fritas caseras y pimientos de nuestro huerto

20

Guiso de Carrilleras Ibéricas

con puré rústico y peras

18

Bacalao Gratinado

con muselina de ajetes y patata rota

22

Lomo de Lubina

con verduras braseadas y mojo verde

21

Postres

Nuestra Tarta de Queso de Cabra Verata

con nueces y miel de brezo

6

Fresas de la Organic Farm

con nata casera, granola y sirope de agave

8

Brownie de chocolate

con helado de vainilla antigua

6

Torrija

con sopa de chocolate blanco y helado de leche merengada

6

Helados Variados

6

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Independently minded



SERVICIO DE PAN 2EUR