



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 vino y torta de Dehesa)
18

Wok de Verduras de Nuestro Huerto
con quinoa y aceite de coco
12

Ensalada de Perdiz de Campo
con higos confitados y reducción de nuestro Syrah
16

Papardelle de Ragú de Jabalí
con setas de temporada
16

Arroz Negro de Carabinero
con emulsión de cebollino y alioli de ajo negro
19

Sopa Fría de Calabaza y Naranja
con colas de langostinos y micromezcum
12

ZORITA^S

KITCHEN

Principales

Tacos de Solomillo Salteados

con crema de nuestra torta de Dehesa, patata rejilla y crujiente de queso curado

17

Lingote de Lechazo

con cous cous, salsa de yogurt y pan de pita

22

Tataki de Presa Ibérica

con brotes de soja y sésamo negro

21

Lomo de Bacalao

con alcachofas y habitas baby

23

Lubina a la Sartén

con patata parisina y salsa Tártara

22

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

