HACIENDA ZORITA 1366 DUERO VALLEY

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD
Independently minded

Coolumbus Bar

CÓCTELES

Mimosa	6.50
Bloody Mary	12
Cosmopolitan	12
Negroni	10
Aperol Spritz	10
Margarita	14
Long Island	14
Daiquiri	12
GinFizz	12
Piña Colada	12
Caipirinha/Caipiroska	12
Nuestro Mojito	14
San Francisco	10
Sparkling Roses **Cava Rosé, Disaronno & Frambuesa*	12
Zorita's Sour **Whisky, Crianza Marqués de la Concordia, Zumo de limón & Clara de huevo*	12
El Grinch **Ginebra, Manzana Verde, Sorbete de Limón & Caramelo*	12
La Pasión del Marqués **Vodka, Fruta de la pasión, Zumo de piña & Canela*	12

BEBIDAS Y CERVEZAS

Agua Mineral/con Gas *1L*	4
Agua Mineral/con Gas *0.5L*	3
Refrescos	3.50
Cerveza	5

CAFÉ E INFUSIONES 4

NUESTROS PRODUCTOS DE HACIENDA ZORITA

Nuestro Jamón Ibérico de Bellota Cortado a Cuchillo 25
con tostas de pan de hogaza, tomate natural y nuestro Óleo de Padua

Pizarra de Nuestros Quesos de la Organic Farm
pizarra de 3 (curado, tomillo y torta) 16
pizarra de 5 (curado, tomillo, vino, pimentón y torta) 20
pizarra de 7 (curado, tomillo, vino, pimentón, lavanda, burra y torta) 24

Pizarra de Nuestros Ibéricos de Bellota
pizarra de 3 20
pizarra de 5 22

Pizarra de Nuestros Ibéricos de Bellota y Quesos de Nuestra Organic Farm 23

Nuestra Torta de Dehesa 16
con pan de cristal

Nuestra Cecina 16
con pimentón y nuestro AOVE Hacienda Zorita

Tosta de Pan de Hogaza con Tomate 5

DE NUESTRO HUERTO

Ensalada de Padua 16
con mozzarella de búfala, nuestro jamón ibérico de bellota y mezclum

Ensalada César 17
con nuestro queso curado, pollo y su salsa

Ensalada de Quinoa 15
con aguacate y mango acompañada de salmón marinado

Ensalada de Tomate Rosa 15
ventresca y tomate seco

Ensalada de Mejillones en Escabeche 16
tomate, lechuga y langostinos

Panache de Verduras con Aliño de Humo 15

Crema de Temporada 12

NUESTRAS CROQUETAS

Selección de Tres Variedades
de nuestro jamón Ibérico 11
de nuestra torta de Dehesa 11
de cocido 11

HAMBURGUESAS

Txuleta de Ternera Charra 20
con mozzarella, tomate seco, cebolla caramelizada y lechuga

Búfalo 20
con mozzarella, chutney de pimientos y papada crujiente

Vaca Macerada en Cerveza Negra 20
con cheddar, cebolla caramelizada y canónigos

Jabalí 20
con queso azul y huevo poché

Ciervo 20
duxelle de champiñones

SANGRÍAS

	1L	2L
Sangría con Nuestro Vino Blanco	12	19
Sangría con Nuestro Vino Tinto	12	19
Sangría con Nuestro Cava Blanco Brut	12	19
Sangría con Nuestro Cava Rosé	12	19

VINO TINTO

	🍷	🍾
Hacienda Zorita Tempranillo	4	14
Hacienda Abascal Crianza	4	16
Marqués de la Concordia Crianza	4	16

VINO BLANCO

Vega de la Reina Verdejo	4	16
Paternina Verdejo	3	16
Senda de los Frailes	5	18

ROSÉ

Rosado Marqués de Monistrol	4	14

CAVA

Marqués de Monistrol Brut Selección Especial	4	14
Marqués de Monistrol Rosé de la Familia	4	14
Marqués de Monistrol Brut Nature	4	18
Marqués de Monistrol Milesime Rosé	4	18

Precios en € IVA incl.