

kuZeo " Carta Temporada "

Nuestros platos de hoy, no sabemos si los de mañana.....

# Croqueta de kimchi, lámina de presa ibérica, cebolla y ali-oli (4 unid)	12€
1.3.4.7	
# Brioche de pan hojaldrado con pimientos asados y anguila ahumada (2 unid)	16€
1.3.7	
# Cecina de vaca con almendras fritas y aceite de Fermoselle	17€
8.	
# Burratina con pesto de pistacho, ensalada de verduras y hierbas frescas	17€
7.8.	
# Puerro con sardina ahumada, mojama de atún, mayo de anchoa y frutos secos	18€
3.4.5.8	
# Ensalada de faisán escabechado con encurtidos	20€
12.	
# Bonito del norte escabechado tradicional en ensalada	20€
12.	
# Tartar de lomo de gamo ahumado al momento con patatas fritas	22€
1.10	
# Garbanzos de Fuentesauco con boletus de la Sierra de la Culebra	17€
1.	
# Mollejas de ternera guisadas a la zamorana	18€
1.	
# Foie micuit hecho en casa con gelée de violetas y tostas de brioche	21€
1.	
# Verduritas salteadas agri-picantes con puré de boniato y lascas de pulpo	18€
4.3.7.	
# Bacalao con guiso de pata de ternera a la zamorana y crujiente de panceta	21€
4.	
# Arroz meloso de queso zamorano con lomo de jabalí adobado y escabechado	23€
4.7.	
# Presa ibérica " Marcelino " con berenjena asada y frutos secos	22€
6.8	
# Solomillo de jabalí con puré de patata y boletus de la sierra guisados	23€
1.	
# Lomo de ciervo, salsa de moras " Agroberry " y mermelada de la misma	23€
1.12	
# Paloma bravía de tierra de campos guisada al estilo " Lera "	21€
1.	
# Parpatana de atún rojo asada con puré de boniato, cuscus con pasas y cebolleta	29€
4.	
# Tacos de atún rojo aliñados, huevo frito y patatas	27€
3.4.	

Alergenos: 1. gluten 2. Crustáceo 3. Huevo 4. Pescado 5. Cacahuete 6. Soja 7. Lácteos 8. Frutos secos 9. Apio 10. Mostaza 11. Sésamo 12. Sulfitos 13. Altramuz 14. Moluscos

Pan elaborado con harina tradicional zamorana 2€ Persona.

KUZeO

Kuzeo "Degustación"

- Croqueta niguri de kimchi con lámina de atún rojo.
- Trucha curada, ajo blanco de coco y granizado de albahaca y piña.
- Faisán escabechado con emulsión de ostra.
- Ancas de rana en salsa y ensalada de hierbas frescas.
- Garbanzos de Fuentesauco con boletus de la sierra.
- Arroz meloso de queso Zamorano con jabalí abobado.
- Ciervo praliné salado de avellana y salsa de amaretto
- Pechuga de paloma de tierra de campos con su guiso.
- Albedo de cítricos, helado de nata y jugo de hierbas.
- Chocolate, café y pistacho.

-60€- IVA incluido.

El menú degustación se servirá a mesa completa.
Pan elaborado con harina tradicional zamorana 2€.
El menú se servirá hasta las 15:00 y 21:30.



Postres

- # Tarta cremosa de queso Zamorano** 7€.
1.3. 7.8.
- # Mouse de chocolate, crumble de cacao, helado de vainilla y caramelo salado.** 7€.
1.3. 7.8.
- # Milhojas de crema de albahaca/limón, merengue italiano y helado de leche merengada** 7€.
1.3.7.8
- # Torrija, crema de chocolate blanco y helado de mango** 8€.
1.3.7
- Alergenos: 1.gluten 2.Crustáceo 3.Huevo 4.Pescado 5.Cacahuete 6.Soja 7.Lácteos
8.Frutos secos 9.Apio 10.Mustaza 11.Sésamo 12.Sulfitos 13.Altramuz 14.Moluscos*

Vinos dulces

- # Pedro Ximenez Gonzales Byass** 3,5€.
(Pedro Ximenez, Jerez)
- # Dulce Menade** 3€.
(Sauvignon blanc, Rueda)
- # Val de reyes fariña** 3€.
(Moscatel y albillo, Casaseca de las Chanas)
- # Tintilla de Rota (Gonzalez Byass)** 12€.
(Tintilla de Rota, Cádiz)
- # Los Cuartillos (Primitivo Collantes)** 4€.
(Moscatel Oro, Chiclana de la Frontera)