

ENTRANTES ~ STARTERS

Jamón ibérico con coca de pan con tomate <i>Cured iberian ham with bread and tomato</i>		18.00 €
Croquetas cremosas de queso La Peral <i>La Peral cheese croquettes</i>		9.00 €
Tabla de quesos asturianos con manzana y membrillo <i>Assortment of asturian cheeses with apple and sweet quince</i>		12.00 €
Consomé de ave con huevo poché trufado y virutas de cecina <i>Chicken soup with truffled poached egg and dried meat shavings</i>		6.00 €
Ensalada Zen Balagares con salmón ahumado <i>Zen Balagares salad with smoked salmon</i>		11.00 €
Ensalada de pollo confitada con queso fresco y salsa de mostaza de hierbas <i>Chicken salad candied with fresh cheese and mustard herbs sauce</i>		10.00 €
Nuestras verduras a la plancha con pesto cremoso <i>Our grilled vegetables with creamy pesto</i>		10.00 €
Huevos rotos con patatas y jamón ibérico <i>Fried eggs with potatoes and iberian ham</i>		10.00 €
Fabada asturiana con su compango <i>Asturian bean stew</i>		12.00 €
Arroz cremoso de bacalao y setas de temporada <i>Creamy rice with cod and seasonal mushrooms</i>		12.00 €

PESCADO ~ FISH

Suprema de merluza a la sidra con manzana caramelizada <i>Boneless hake in cider sauce with caramelized apple</i>		16.00 €
Lomo de bacalao confitado con pisto de verduras y pil pil de albahaca <i>Candied cod fillet with vegetables and basil dressing</i>		17.00 €
Medallones de pixín con almejas en salsa caldereta <i>Monkfish with clams in a homemade seafood sauce</i>		22.00 €

CARNE ~ MEAT

Solomillo de ternera con foie y salsa PX <i>Beef tenderloin with foie and PX sweet wine</i>		22.00 €
Entrecot de ternera con salsa de Afuega'l pitu rojo, patatas y pimientos <i>Beef steak with Afuega'l pitu cheese sauce, potatoes and peppers</i>		18.00 €
Cochinillo asado a baja temperatura con praliné salado de almendras, naranja y piparras <i>Low temperature roast suckling pig with salty almonds praline, orange and green chilli</i>		19.00 €

POSTRES ~ DESSERTS

Ensalada de frutas con sorbete de mango <i>Fruit salad with mango sorbet</i>		4.50 €
Tarta fina de manzana hojaldrada con helado de dulce de leche <i>Apple cake with sweet milk ice cream</i>		4.50 €
Bote cheesecake con helado de caramelo salado y crumble <i>Jar of cheesecake with salty caramel ice cream</i>		5.00 €
Cremoso de chocolate, espuma de chocolate blanco y lima con sorbete de frambuesa <i>Chocolate cake, white chocolate foam and lime with strawberry sorbet</i>		5.00 €
Crema de arroz con leche requemado <i>Traditional rice pudding cream</i>		4.50 €
Nuestra tarta Sacher en un bote <i>Jar of our Sacher chocolate cake</i>		5.00 €
Mousse de chocolate <i>Chocolate mousse</i>		4.50 €

IVA incluido / VAT included



H O T E L & S P A & G O L F
ZENBALAGARES
* * * * SUP.

urh
HOTELS