



CARNE

**ZE
BÚ**

FUSIÓN

C A R T A

ENTRANTES FRÍOS

El sabor de la experiencia

ATÚN TARTAR

NOVEDAD

Tartar de atún del atlántico con aguacate, cítricos y
huevas de trucha

19,50€

ENSALADA DE BACALAO

Láminas de bacalao confitado con salsa tártara,
lechuga variada y caviar de erizo

18€

CECINA DE LEÓN D.O.

Cecina de León con virutas de parmesano y AOVE

16€

STEAK TARTAR "EL ORIGINAL"

Solomillo de carne roja premium (7 ingredientes)

24€/15€

TARTAR VEGANO

NOVEDAD

Tartar de aguacate, tomate y mango con cebolla
encurtida y cítricos

14€



CARPACCIOS

G O U R M A N D

Sabores que se fusionan en tu boca

CARPACCIO DE SALMÓN

NOVEDAD

Salmón con vieira y langostinos en aliño de soja, naranja y sémola tostada

19,90€

CARPACCIO DE CORVINA

NOVEDAD

Carpaccio de corvina con caviar de erizo y alga wakame, marinado en soja, jengibre y cítricos

19,90€

CARPACCIO DE PULPO

Carpaccio de pulpo marinado con aceite de trufa, caviar de erizo y huevas de trucha

21,50€

CARPACCIO DE SOLOMILLO

Carpaccio de carne roja premium con boletus y foie al aceite cítrico

22€/14€

CARPACCIO DE RENO FINLANDÉS

NOVEDAD

Carpaccio de reno de Laponia ahumado con aceite de albahaca y virutas de parmesano

23,50€/15€



AHUMADOS

Cuando el fuego se apaga

SARDINA DEL CANTÁBRICO

NOVEDAD

Sardina ahumada con crema de ajo puerro, ciruela caramelizada y cebolla roja encurtida el martini

16€

DADOS DE SALMÓN

Lomo de salmón ahumado en tacos al eneldo con caviar de erizo y huevas de trucha

20,90€

AHUMADA DE BACALAO

Bacalao confitado y ahumado sobre pimientos asados al carbón con tetilla fundida y sésamo tostado

18€



ENTRANTES CALIENTES

Arder con todos los sentidos

ZAMBURIÑAS A LA BRASA

Con aliño cítrico de ajo, cilantro y vodka

18€

NOVEDAD

LANGOSTINOS AL PARMESANO

Langostinos con pimientos del piquillo
de Lodosa al parmesano

16€

LANGOSTINOS INFIERNO

Langostinos al ajillo flambeados con ron añejo

16€

NOVEDAD

FOIE AL OPORTO

Medallones de foie con salsa de Oporto
y manzana ácida

19,90€

REVUELTO DE BOLETUS ESTILO ZEBÚ

Revuelto cremoso a baja temperatura de boletus,
langostinos, caviar de erizo y wacame

20,90€ / 13,90€



CARNES

La llama que nunca se apaga

ENTRECOT DE LOMO BAJO PULIDO

Entrecot de lomo bajo preparado en sus brasas

24 €

BIFE DOBLE ESPECIAL ZEBÚ

Entrecot doble de lomo bajo pulido preparado al carbón

49 €

CHULETÓN DE VACA VIEJA PREMIUM

Chuletón de vaca vieja asado a la parrilla

69 €/kg

EL CHULETÓN DE BUEY MADURADO

Buey mayor de 48 meses en régimen de libertad
del Valle de Esla (Vega Sicilia)

95 €/kg



CARNES

La llama que nunca se apaga

ABANICO DE VACA VIEJA

NOVEDAD

Tapa de cuadril (picaña) presentada en abanico y terminada en mesa al gusto

22,90€

CHULETILLAS DE LECHAZO BURGOS

Chuletillas de lechazo de Burgos D.O. al carbón con pimiento rojo asado

23,90€

SOLOMILLO CON FOIE

Solomillo de vacuno mayor con foie, salsa de boletus y manzana

29€

SOLOMILLO AL CARBÓN

NOVEDAD

Solomillo de vacuno mayor premium preparado al carbón

25€



P E S C A D O S

Cuando el mar se une con el fuego

SALMÓN GRATINADO AL HORNO

Lomo de salmón gratinado con almendra tostada
al horno de leña

19€

LOMO DE LUBINA A LA BRASA

Lomo de lubina a la brasa con salsa bilbaína
y alga marina

21,90€

RODABALLO AL CARBÓN

Rodaballo entero asado al carbón con
patata monalisa

22,50€

COCOCHAS CON VIEIRAS Y ALGAS

Cocochas de merluza al pil pil con vieira, algas
y puré de patata

25€



KIDS

Para los peques de la mesa

CROQUETAS

Croquetas de jamón acompañadas
de patatas fritas

8,90€

MILANESA DE POLLO

(100 gramos)

Milanesa de pollo con patatas fritas

9,90€

MILANESA DE TERNERA

(100 gramos)

Milanesa de ternera con patatas fritas

10,90€



ACOMPañANTES

Siempre en buena compañía

Patatas fritas en AOVE

3,50€

Patata Monalisa asada al carbón con alioli

3,50€

Hojas de lechuga fresca variada con acompañantes

5,50€

Verduras asadas al carbón

8€

Setas a la plancha

10€



POSTRES ARTESANOS

El pecado más dulce

HELADOS ARTESANOS

NOVEDAD

Tulipa de 3 sabores (mango, chocolate y vainilla)

4,50€

QUESO DE TETILLA CON MEMBRILLO

Tetilla de arzúa con D.O. y membrillo rojo

4,50€

FLAN DE QUESO

NOVEDAD

Flan de queso con caramelo tofe y helado de cabra

5,50€

CRÊPE DE FRESAS AL CARBÓN

Crêpe rellena de fresas al carbón flambeadas
al vodka con helado de vainilla

5,50€

COPA DE HIGÍA

NOVEDAD

Espuma de yogur griego al jengibre con frutos rojos
y crumble salado

5,50€

CAÑITAS

Cañitas con crema pastelera y dulce de leche

6€

TARTA DE MANZANA

Tarta de manzana crumble y dulce de leche
con salsa de vainilla al bourbon

6,50€





Rúa do Areal, 18 · Vigo

www.zebu.es