



CARNE

**ZE
BÚ**

FUSIÓN

C A R T A

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Todos nuestros platos pueden contener
trazas de alérgenos

Si usted es intolerante a alguno, consulte
con nuestro personal de sala



Altramuz



Glúten



Pescado



Apio



Huevo



Sésamo



Cacahuetes



Lácteos



Soja



Crustaceos



Moluscos



Sulfitos



Frutos secos



Mostaza

ENTRANTES FRÍOS

El sabor de la experiencia

ATÚN TARTAR



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

ENSALADA DE BACALAO



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

CECINA DE LEÓN D.O.



Cecina de León con virutas de parmesano y AOVE

STEAK TARTAR "EL ORIGINAL"



Solomillo de carne roja premium (7 ingredientes)

TARTAR VEGANO



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



CARPACCIOS

G O U R M A N D

Sabores que se fusionan en tu boca

CARPACCIO DE PICAÑA MADURADA

Carpaccio de picaña madurada con aceite de trufa y virutas de foie

CARPACCIO DE PULPO



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

CARPACCIO DE SOLOMILLO



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

CARPACCIO DE RENO FINLANDÉS



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



AHUMADOS

Cuando el fuego se apaga

DADOS DE SALMÓN



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

AHUMADA DE BACALAO



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

ENTRANTES CALIENTES

Arder con todos los sentidos

ZAMBURIÑAS A LA BRASA



Con aliño cítrico de ajo, cilantro y vodka

LANGOSTINOS AL PARMESANO



Langostinos con pimientos del piquillo de Lodosa al parmesano

LANGOSTINOS INFERNO



Langostinos al ajillo flambeados con ron añejo

FOIE AL OPORTO



Medallones de foie con salsa de Oporto y manzana ácida

REVUELTO DE BOLETUS ESTILO ZEBÚ



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



CARNES

La llama que nunca se apaga

ENTRECOT DE LOMO BAJO PULIDO

(300 gramos)

Entrecot de lomo bajo preparado en sus brasas

BIFE DOBLE ESPECIAL ZEBÚ

(600 gramos)

Entrecot doble de lomo bajo pulido preparado al carbón

CHULETÓN DE VACA VIEJA PREMIUM

Chuletón de vaca vieja asado a la parrilla

EL CHULETÓN DE BUEY MADURADO

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



CARNES

La llama que nunca se apaga

ABANICO DE VACA VIEJA

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

SOLOMILLO CON FOIE



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

SOLOMILLO AL CARBÓN

Solomillo de vacuno mayor premium preparado al carbón



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

LOMO DE LUBINA A LA BRASA



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

RODABALLO AL CARBÓN



Rodaballo entero asado al carbón con patata monalisa

COCOCHAS CON VIEIRAS Y ALGAS



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

KIDS

Para los peques de la mesa

CROQUETAS



Croquetas de jamón acompañadas
de patatas fritas

MILANESA DE POLLO



(100 gramos)

Milanesa de pollo con patatas fritas

MILANESA DE TERNERA



(100 gramos)

Milanesa de ternera con patatas fritas

ACOMPañANTES

Siempre en buena compañía

Patatas fritas en AOVE



Patata Monalisa asada al carbón con alioli

Ensalada de lechuga, tomate y cebolla con AOVE

Verduras asadas al carbón

Setas a la plancha



POSTRES ARTESANOS

El pecado más dulce

HELADOS ARTESANOS



3 sabores (mango, chocolate y vainilla)

TARTA DE QUESO



Tarta de queso vasca con frutos rojos

CRÊPE



Crêpe rellena de fresas al carbón, dulce de leche, crema pastelera o nata

COPA DE HIGÍA



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

CAÑITAS



Cañitas con crema pastelera y dulce de leche

RED VELVET



Tarta de terciopelo rojo con queso crema

TARTA DE MANZANA



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





Rúa do Areal, 18 · Vigo

www.zebu.es