

ZARCILO

R E S T A U R A N T E

DECLARACIÓN DE INTENCIONES

Necesitamos estar conectados a los campos energéticos de la Tierra. El placer de caminar descalzo por la orilla de la playa, pisar la hierba o la tierra del campo y notar su frescor es algo más que un momento divertido o una anécdota. El organismo se revitaliza realmente, se relaja y la energía fluye en su interior. Vivimos inmersos en un mar de campos eléctricos y electromagnéticos, tanto naturales como artificiales. La electricidad debiera fluir a nuestro través, pero las superficies aislantes cortan el flujo y se produce una carga que crea tensiones. Nudos que se deshacen al retomar el contacto con la tierra, respirar la brisa del mar o saborear la esencia más exquisita de una abogadilla consentida metiendo en tu boca una quisquilla de Motril salvaje del mejor de los calibres.

Nos gustan los tomates que saben a tomate, los peces que nadan en aguas saladas regadas con la dulzura de Sierra Nevada, las carnes que son tiernas y sabrosas porque vienen de animales que vivieron bien, respetar y disfrutar de nuestro entorno... Poner la honestidad sobre tu mesa y ayudarte a entender la suerte que tienes de estar en la Costa Tropical.

¡Comienza un nuevo ciclo de Zarcillo Restaurante!



CLÁSICOS DE NUESTRA COCTELERÍA

Gin tonic premium de la casa

Ginebra y tónica premium con toque cítrico (8,00 €)

Negroni

Ginebra, campari, vermú rojo, piel de naranja (7,00 €)

Bloody Mary

Zumo de tomate, vodka, Lea & Perrins, tabasco ahumado, zumo de limón, pimienta negra y sal (7,00 €)

Mimosa de champagne

Champagne y zumo de naranja y jazmín (9,00 €)

Vermú preparado blanco o rojo

Rojo - piel de naranja y soda. Blanco - piel de limón y aceituna (5,00 €)

Mojito Maracuyá

Maracuyá, ron blanco, soda, azúcar blanca, piel de lima (7,00 €)

Palito de ron

Ron Montero, lima y hierbabuena (6,00 €)

Ginner cinnamon spicy

Jengibre, canela, bourbon y toque de guindilla (7,00 €)

Moscow mule

Vodka, lima, ginger (7,00 €)

Perfect Margarita

Tequila, limón, triple seco, sal y perfecto amor (7,00 €)

Sangría de la casa

Vino tinto, ponche, soda, limón, piel de naranja, fruta de temporada (7,00 €)



COCTELERÍA DE AUTOR

Ponche de rosas

Ginebra, licor de Granada, agua de rosas, triple seco & lima (8,00 €)

Pisco Punch

Pisco, piña & lima (8,00 €)

Ginapple

Ginebra & Manzana (8,00 €)

Japanese Spicy

Umeshu , licor yuzu, mango, lima & soda (8,00 €)

Amaro Pasión Ginger Beer

Amaro, fruta pasión, lima & ginger beer (8,00 €)

Italicus Pomelo

Italicus, paragon & soda (8,00 €)

Espresso Martini

Vodka, café & azúcar (8,00 €)

Aperol Spritz

Cava, aperol, piel de naranja & soda (8,00 €)





ALIMENTA EL ALMA

Gilda

Con anchoa, boquerón, sardina y AOVE (4,50 €)

"disponible sin gluten"

Ostra francesa N°1

al natural (5,50€/unidad)

"disponible sin gluten"

Ostra con tartar

de quisquilla de Motril y leche de tigre (9,90€/unidad)

"disponible sin gluten"

Empanadilla de carrillera

con alioli suave de ajo negro (6,90€/unidad)

"contiene gluten"

Canelón de rabo de toro

con nuez de macadamia y bechamel trufada al Cognac (8,90 €/unidad)

"contiene gluten"

Croqueta cremosa de bogavante (4,90 €/unidad)

"disponible sin gluten"

Croqueta de cocido con jamón ibérico (4,00 €/unidad)

"disponible sin gluten"

Hamburguesita mini de pollo coreano crocante

con col salteada, shiso y mayonesa kimchi (8,00 €/unidad)

"contiene gluten"

Mini bocata de calamares

en pan jazmín con mahonesa de lima kaffir (7,50 €/unidad)

"disponible sin gluten"

Lata de anchoas 0'0 trufadas (12/14 filetes)

con pan pergamino (26,00 €)

"disponible sin gluten"

Plato de jamón ibérico

puro de bellota con tomate *Media* (16,50 €) - *Entera* (26,00 €)

"disponible sin gluten"

Piedras de queso Grana Padano picado de rueda

con mermelada de maracuyá (8,00 €)

"disponible sin gluten"

Sushi 12piezas

2 Uramaki de salmón, queso crema y mango

4 Makis de atún rojo, picante y ajito frito

2 Niguiris de tartar de quisquilla

2 Niguiris de solomillo tagliatta

2 Hosomaki de pollo en tempura

(19,60 €)

"disponible sin gluten"

Roll especial tempurado

de pollo con mahonesa de ras el hanout (16,00 €)

"disponible sin gluten"



Milhojas de mango con queso de cabra
copos de queso curado, arándanos y miel de aguacate (17,00 €)
"disponible sin gluten"

Tomates con aguacate, mango, burrata y aceite de albahaca (17,00 €)
"disponible sin gluten y vegana"

Ensalada de pollo crujiente y parmesano
con cogollos, rúcula, aceitunas verdes cherrys y salsa cremosa (17,00 €)
"disponible sin gluten"

Poké con tartar de atún
arroz avinagrado, fruta de temporada, algas,
leche de tigre y soja especial (19,00 €)
"disponible sin gluten"

Huevos rotos y foie mi-cuit
con patatas y virutas de jamón de bellota (18,00 €)
"disponible sin gluten"

Flamenquín de pollo y langostino
trinchado con patatas fritas y mayonesa de marisco (15,00 €)
"disponible sin gluten"

Ensaladilla rusa con quisquilla de Motril *Media (14,00 €) - Entera (19,00 €)*
ganadora del premio "Mejor Sabor Granada"
"disponible sin gluten"

Ceviche de bacalao
con leche de tigre, mango y aguacate (16,00 €)
"disponible sin gluten"

Tartar de quisquilla de Motril
con su sal, mango y AOVE cítrico (18,00 €)
"disponible sin gluten"

Noodles con verduras y langostinos
salteados al wok con salsa oriental de maracuyá (16,00 €)
"disponible sin gluten"

Pinsa de burrata
con mortadela Bologna, crema de pistacho y albahaca (19,00 €)
"disponible sin gluten"

Musaca gratinada
de carne y berenjena a la parrilla con bechamel y tomate (16,50 €)
"disponible sin gluten"

Arroz señorito de bogavante (29,00 €/pax, mínimo 2 pax)
"disponible sin gluten"

Tataki de bonito
braseado al carbón con berenjenas japonesas asadas y ponzu (17,00 €)
"disponible sin gluten"

Pata extra de pulpo a la brasa
con puerros al horno y salsa romescu (24,00 €)
"disponible sin gluten"

Lomo de bacalao
con tomate confitado y huevo frito (19,00 €)
"disponible sin gluten"



Hamburguesas de vaca madurada
con foie, rúcula, parmesano, patatas fritas y salsa especial (17,80 €)
“disponible sin gluten”

Carrilleras bellota
con guiso de hongos y topinambur *Media* (14,00 €) - *Entera* (27,00 €)
Ingrediente extra: patatas fritas o verduras 2,00 € · “disponible sin gluten”

Solomillo de vaca estilo tagliata
con foie, ensalada de rúcula y parmesano *Media* (16,00 €) - *Entera* (29,00 €)
Ingrediente extra: patatas fritas o verduras 2,00 € · “disponible sin gluten”

Lomo bajo de vaca madurado
trinchado con piquillos caramelizados (30,00 €)
Ingrediente extra: patatas fritas o verduras 2,00 € · “disponible sin gluten”

VEGANO

Ensalada de tomate, aguacate y mango (16,00 €)
“disponible sin gluten”

Poke con fruta de temporada (15,00 €)
“disponible sin gluten”

Hamburguesa vegana (15,00 €)
“disponible sin gluten”

Wok de verduras y noodles (12,00 €)
“contiene gluten”

Puerros al horno con salsa romescu (12,00 €)
“disponible sin gluten”

Pinsa con verduras (14,00 €)
“disponible sin gluten”





INFANTIL

Tortilla francesa con patatas (6,50 €)
“disponible sin gluten”

Croqueta de cocido (3,50 €)
“disponible sin gluten”

Filete de pollo crujiente con patatas (8,50 €)
“contiene gluten”

Huevos rotos con jamón (14,00 €)
“disponible sin gluten”

Patatas fritas (6€)
“disponible sin gluten”

Huevo frito (2€)
“disponible sin gluten”

Ketchup o mahonesa (1€)
“disponible sin gluten”

Pizza margarita (12€)
“disponible sin gluten”

Ingrediente extra (2€)

DULCES PROPIOS

Tarta de queso al horno
con crema de pistacho Iraní y helado (9,00 €)
“disponible sin gluten”

Tarta de maracuyá
con helado, frambuesas y merengue seco de lima (9,00 €)
“disponible sin gluten”

Tiramisú
con café Amaretto (7,00€)
“disponible sin gluten”

Torrija brioche con toffee
con azúcar, canela, limón y helado de leche fresca (9,00€)
“contiene gluten”

Piedras de queso Grana Padano picado de rueda
con mermelada de maracuyá (8,00 €)
“disponible sin gluten”



