

MENÚ

Cocina de Autor · Productos de Calidad · Pasión por el Sabor

ENTRANTES FRANCESES

Carpaccio de Solomillo de Ternera	€18
<i>Con vinagreta de trufa, lascas de parmesano, toques cítricos y rúcula</i>	
Tártaro de Bistec	€24
<i>Filete tártaro de ternera cortado a cuchillo, aliado al momento con especias clásicas y un equilibrio perfecto de sabor y textura</i>	
Jamón Ibérico	€20
<i>Carrera de paletilla de jamón ibérico</i>	
Ceviche de Mares Mixtos	€20
<i>Con dados de mango y una vinagreta de cítricos y tomates</i>	
Tartar de Atún	€22
<i>Aliñado con salsa de soja con aceite de sésamo, base de guacamole y huevos de trufas</i>	

ENTRANTES CALIENTES

Croquetas Caseras de Chuletón	€13
<i>Carrera de 4 unidades</i>	
Croquetas Caseras de Pollo	€13
<i>Carrera de 4 unidades</i>	
Croquetas de Jamón	€13
<i>Carrera de 4 unidades</i>	
Huevos Estrellados	€15
<i>Con láminas de jamón ibérico, huevos fritos y pimientos del padrón</i>	
Patatas Bravas	€9
<i>Con una salsa de tomates picantes</i>	
Gambas al Ajillo	€17
<i>Salteadas al momento con un sofrito de ajos y guindilla roja</i>	
Zamburiñas Asadas	€14
<i>Con vinagreta de vermut, huevas de trucha y lumpo</i>	
Quesadillas de Pollo	€14
<i>Tortillas de trigo rellenas de pollo y queso elemental, acompañado de guacamole cremoso y salsa criolla</i>	
Berenjenas Tempurizadas	€15
<i>Berenjenas fritas y crujientes, bañadas en miel y queso cabra</i>	
Empanadas de Ternera	€14
<i>Rellenas con un guiso casero de cocción lenta, servidas con chimichurri y salsa criolla</i>	
Empanadas Caprese	€14
<i>Combinación mediterránea de mozzarella, pesto casero y tomates secos, con chimichurri y salsa criolla</i>	
Queso Provolone	€15
<i>Acompañado de tomates secos, rúcula y tostadas de pan crujiente</i>	

Razón de Morcilla €12

Morcilla de cebolla a la brasa, acompañados de salsa criolla y chimichurri. 2 unidades

Chorizo Criollo €12

Chorizo criollo argentino hecho a la brasa, acompañados de salsa criolla y chimichurri

SUGERENCIA DEL CHEF

Lasaña de Ternera	€17
<i>Láminas de pasta fresca con ragout de ternera, bechamel cremosa y queso gratinado al horno</i>	
Pata de Pulpo a la Parrilla	€22
<i>Elaboración a la brasa con salsa romesco, cebolla caramelizada, patatas asadas y espárragos verdes</i>	
Carrilleras de Ternera	€24
<i>Cocción a baja temperatura con parmentier de patatas trufado y salsa de vermut</i>	

NUESTROS CORTES DE CARNE

Cortes seleccionados de la mejor carne, madurados a la perfección

Entrecôte	€28
Vacío	€26
Solomillo	€36
Asado de Tira	€26
Ojo de Bife	€31
Picaña	€26
Chuletón de Vaca Gallega	€90
<i>Chuletón de vaca gallega madurada 30 días, de trabajo profundo y textura jugosa, marcado a la brasa para realzar todo su carácter</i>	

NUESTRAS PARRILLADAS

Parrillada Clínica para 1 persona	€35
Parrillada Clínica para 2 personas	€72
Parrillada Especial para 1 persona	€42
Parrillada Especial para 2 personas	€82

LAS PAELLAS

Paella de Mariscos	€26
<i>Arroz con sofrito de cebolla y tomate, sepia, gambas, mejillones y almejas</i>	
Paella Negra con Vieiras y Gambas	€26
<i>Sofrito de cebolla y tomate con sepia, tinta de calamar, gambas, vieiras y alioli casero</i>	
Paella de Pulpo	€28
<i>Sofrito de cebolla y tomate con sepia, pulpo, sobrasada de mallorca y pimientos del padrón</i>	

HAMBURGUESAS Y BOCADILLOS

Hamburguesa de Pollo Crujiente	€19
<i>Brioche dorado, pollo marinado y frito extra crujiente al estilo Kentucky, cheddar fondo, salsa tártara casera y ensalada de col fresca. Acompañado de patatas fritas</i>	
Tzura Burguer	€20
<i>Brioche dorado, 200g de carne Angus Argentina a la parrilla, cheddar fondo, mermelada de tocino artesanal, pepinillos y mayonesa secreta de la casa. Servida con patatas fritas</i>	
Gaucha de Hamburgo	€24
<i>Brioche dorado, 200g de carne Angus Argentina a la parrilla, cheddar fondo, mermelada de tocino artesanal, pepinillos y mayonesa secreta de la casa. Servida con patatas fritas</i>	
Hamburgo Ibérica	€24
<i>Brioche dorado con 200g de Angus Argentino a la parrilla, jamón ibérico, queso de cabaña cremoso, cebolla caramelizada, rúcula fresca y mayonesa de trufa. Servida con patatas fritas</i>	

LAS MILANESAS

Milanesa Clínica	€23
Milanesa Napolitana	€25
Milanesa Americana	€25

ENSALADAS

Ensalada de Burrata	€18
<i>Una combinación clínica mediterránea de melón fresco y jamón ibérico, realizada con vinagreta de tomates dulces y frutos secos</i>	
Ensalada de Queso de Cabaña	€16
<i>Verduras caramelizadas sobre un mezclum de lechugas frescas, con vinagreta de mostaza y miel, pasas, nueces y tomates cereza</i>	
Ensalada Verde Tzura	€16
<i>Ensalada de mezclum con tomates de temporada, cebolla encurtida y zanahoria rallada</i>	
Ensalada César con Pollo a la Brasa	€18
<i>Mezclum de lechugas con aderezo César, parmesano, tomates cereza, tocino crujiente, crostones y pollo de corral jugoso</i>	
Ensalada César con Gambas	€18
<i>Mezclum de lechugas con aderezo César, parmesano, tomates cherry, tocino crujiente, crostones y gambas</i>	

ACOMPAÑANTES

Arroz Blanco	€6
Verduras al Grill	€6
Patatas Fritas	€6