

ZBRA

Z B R A S E L E C T I O N

*Producto puro. Precisión absoluta. Ostras, caviar y crudo en su forma esencial.
Charcutería y quesos seleccionados por origen, tiempo y carácter.*



OSTRAS y CAVIAR

Ostras de la costa atlántica francesa, isla de Marennes-Oléron

Ostra especial Argent n1 'Louis', al natural	6,00
Ostra especial Argent n1 'Louis' con sorbete de yuzu, cilantro y lima	7,00
Ostra especial Argent n1 'Louis' con Caviar oscietra 5g.	20,00
6 Ostras especial Argent n1 al natural	30,00
Caviar Beluga Premium 000 30g.	180,00
Caviar Oscietra Imperial 30g.	80,00
Caviar Oscietra Imperial 20g.	55,00
Caviar Oscietra Imperial 10g.	30,00



** Nuestro Caviar servido con brioche tostado y mantequilla*

CRUDO

Steak Tártaro de solomillo de ternera cortado a cuchillo	32,00
Carpaccio de vaca de pasto, ensalada de rúcula y aceite de trufa blanca	24,00
Tartar de atún rojo, encurtidos, soja y brioche	22,00
Disponemos de Trufa negra fresca de invierno Tuber Melanosporum	5€/ gr.



CHARCUTERIA y QUESOS

Mortadela di Bologna IGP y Parmigiano Reggiano de montaña 24 m.	16,50
Embutidos italianos: Mortadella, Coppa di Parma y Salami Napoli	19,00
Embutidos y Quesos	23,00
Platillo de Coppa di Parma	15,00
Platillo de Salami Napoli	12,00
Cecina de wagyu de León	21,00
Selección de Quesos 5 orígenes	15,00
Focaccia con aceite de oliva virgen, sal y romero	7,50

ZBRA

Z B R A S E L E C T I O N

*Producto puro. Precisión absoluta. Ostras, caviar y crudo en su forma esencial.
Charcutería y quesos seleccionados por origen, tiempo y carácter.*

ENSALADAS Y VERDURAS



Ensalada de Burrata y mango	18,00
Hojas verdes, burrata, mango, tomate cherry, croutons, pasas y vinagreta tropical	
Ensalada César	16,00
Lechuga, tomate cherry, pollo empanado, croutons, lascas de parmesano y salsa cesar	
Royal Salad	19,50
Mezclum, mozzarella, aguacate, salmon ahumado y aceite de albahaca	
Espárragos trigueros y Bimis al carbón, salsa romesco	14,00
Flor de Alcachofa confitada	6,50
Flor de Alcachofa confitada y crujiente de jamón	9,00
Pimientos verdes fritos de Padrón	7,50
Setas de temporada, panceta, parmentier y huevo a baja temperatura	18,00

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensaladilla Zbra con ventresca de atún en conserva y piparras	9,90
Ensaladilla Zbra con tartar de atún toro	17,00
Pulpo de roca a la llama, patata asada, putanesca y chimichurri	21,00
Almejas gallegas al vino blanco	21,00
Mejillones gallegos de temporada con tomate y albahaca	14,00
Nachos con guacamole, carrillera ibérica, cheddar y jalapeños	15,00
Provolone al horno	14,00
Croqueta de cecina de wagyu	3,00



ZBRA

Z B R A S E L E C T I O N

*Producto puro. Precisión absoluta. Ostras, caviar y crudo en su forma esencial.
Charcutería y quesos seleccionados por origen, tiempo y carácter.*

PIZZAS

MARGHERITA 10,50

Tomate San Marzano, fior di latte y albahaca

CAPRESE di BÚFALA 14,00

Tomate San Marzano, fior di latte, búfala, tomate seco y albahaca

PROSCIUTTO E FUNGHI 16,50

Tomate San Marzano, fior di latte, champiñón Portobello y jamón italiano

NAPOLETANA 18,00

Tomate San Marzano, fior di latte, cebolla, anchoas, olivas y orégano

FOUR SEASONS 18,00

Tomate San Marzano, fior di latte, jamón, champiñones, alcachofas y anchoas



TONNO 18,00

Tomate San Marzano, fior di latte, atún en conserva, cebolla y perejil

QUATTRO FORMAGGI 18,00

Tomate San Marzano, fior di latte, parmigiano, scamorza y gorgonzola

CALABRESA 18,00

Fior di latte, n'duja o sobrasada, queso de cabra y tomillo

DIÁVOLA 18,00

Tomate San Marzano, fior di latte, pepperoni, spianata picante

BELLA ITÁLIA 19,00

Tomate San Marzano, fior di latte, burrata, mortadela y pesto de albahaca

BURRATINA 19,00

Tomate San Marzano, fior di latte, burrata, tomates cherry, rúcula y coppa ahumada

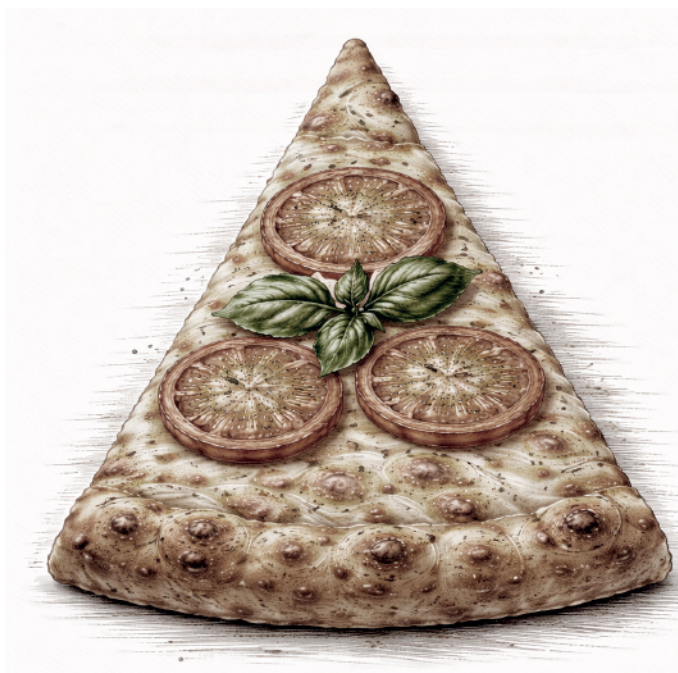
MALATESTA (bianca) 19,00

Fior di latte, jamón italiano, champiñón Portobello y crema de setas

MALATESTA TARTUFATA 22,00

Crema de trufa

Todas las pizzas cocinadas en horno de leña Napolitano



ZBRA

Z B R A S E L E C T I O N

*Producto puro. Precisión absoluta. Ostras, caviar y crudo en su forma esencial.
Charcutería y quesos seleccionados por origen, tiempo y carácter.*



PASTA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA Guanciale, huevo y pecorino romano	17,00
RIGATONE ALLA BOLOGNESE Ragú de ternera, albahaca y parmesano	16,00
LINGUINE NÁPOLI Tomate de colgar, ajo, aceitunas, vino blanco y albahaca	16,00
SPAGUETTI 'CACIO E PEPE' Queso y pimienta	16,00
LINGUINE VÓNGOLE Almejas	18,00
LINGUINE AL'ASTICE Bogavante	27,00
CANELONES RELLENOS DE PATO, FOIÉ Y MANZANA Crema de setas	21,00
TROFIE AL SAPORE D'ITALIA Pesto de albahaca y piñones, burrata y tomatitos	17,00
RAVIOLI DE SALMÓN Y SALSA DE PISTACHOS	18,00
TAGLIATELLE NERO ALLA SICILIANA Gamba Roja de la bahía	21,00

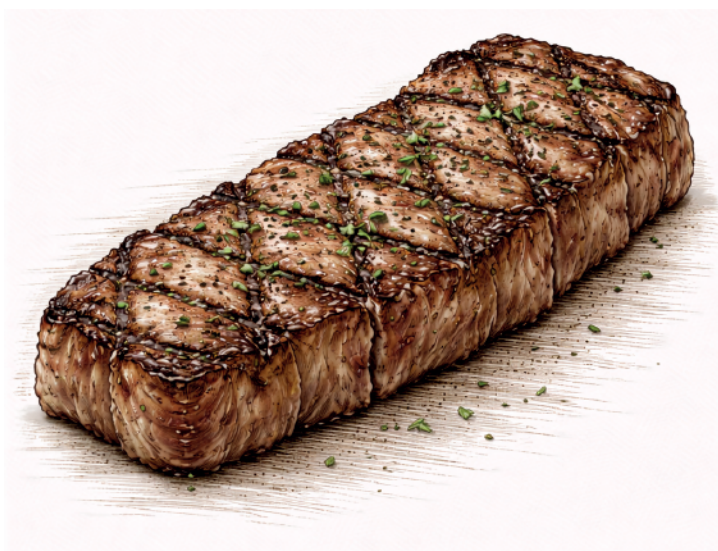
ZBRA

Z B R A S E L E C T I O N

*Producto puro. Precisión absoluta. Ostras, caviar y crudo en su forma esencial.
Charcutería y quesos seleccionados por origen, tiempo y carácter.*

BRASAS

ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO EN TATAKI Tabulé y mayonesa de wasabi	30,00
PLUMA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA Salteado de setas y manzana	24,00
TATAKI DE VACA MADURADA Ensalada de rúcula	35,00
SOLOMILLO DE TERNERA AL FOIÉ Patatas fritas	36,00
SOLOMILLO DE TERNERA CON SU PROPIO JUGO Verduritas y crema de boniato	32,00
RIB-EYE STEAK Pimientos de Piquillo confitados	32,00
BLACK ANGUS BURGER 200G. CON PATATAS FRITAS Pan brioche, tomate, guanciale, cebolla caramelizada, queso Scamorza, mayonesa y mezclum.	17,00
NEW YORK STEAK Entrecote de lomo bajo de vaca con hueso (600-800g)	72,00/kg
CHULETÓN DE VACA DE SIDRERÍA Lomo alto 8 costillas (1-1,5kg)	90,00/kg



GUARNICIONES

PATATAS ASADAS CON CHIMICHURRI	5,00
PATATAS FRITAS	5,00
ENSALADA DE RÚCULA	5,00
PIMIENTOS VERDES FRITOS DE PADRÓN	5,00



Z B R A S E L E C T I O N

*Producto puro. Precisión absoluta. Ostras, caviar y crudo en su forma esencial.
Charcutería y quesos seleccionados por origen, tiempo y carácter.*

POSTRES

TARTA TATÍN DE MANZANA	7,00
CREMOSO DE MASCARPONE CON CACAO	7,00
MILHOJAS DE CREMA Y FRUTOS ROJOS	6,00
PIZZETA DE NUTELLA Y ALMENDRA CROCANTE	7,00
HELADOS	6,00

