

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 Oscietra Imperial 10g.	39,00
Caviar Oscietra Imperial 30g.	110,00



* 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
Trufa de verano	4€/ 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
Brioche de cochinita pibil	11,00

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 y guindillas	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 Tomate San Marzano, fior di latte y albahaca	10,50
CAPRESE di BÚFALA Tomate San Marzano, fior di latte, búfala, tomate seco y albahaca	14,00
PROSCIUTTO E FUNGHI Tomate San Marzano, fior di latte, champiñón Portobello y jamón italiano	16,50
NAPOLETANA Tomate San Marzano, fior di latte, cebolla, anchoas, olivas y orégano	18,00
FOUR SEASONS Tomate San Marzano, fior di latte, jamón, champiñones, alcachofas y anchoas	18,00



TONNO Tomate San Marzano, fior di latte, atún en conserva, cebolla y perejil	18,00
QUATTRO FORMAGGI Tomate San Marzano, fior di latte, parmigiano, scamorza y gorgonzola	18,00
CALABRESA Fior di latte, n'duja o sobrasada, queso de cabra y tomillo	18,00
DIÁVOLA Tomate San Marzano, fior di latte, pepperoni, spianata picante	18,00
BELLA ITÁLIA Tomate San Marzano, fior di latte, burrata, mortadela y pesto de albahaca	19,00
BURRATINA Tomate San Marzano, fior di latte, burrata, tomates cherry, rúcula y coppa ahumada	19,00
MALATESTA (bianca) Fior di latte, jamón italiano, champiñón Portobello y crema de setas	19,00
MALATESTA TARTUFATA Crema de trufa	22,00

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

PICI TOSCANI FRESCHI ALLA CARBONARA Uova, guanciale, pecorino romano D.O.P. 24 mesi	18,00
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

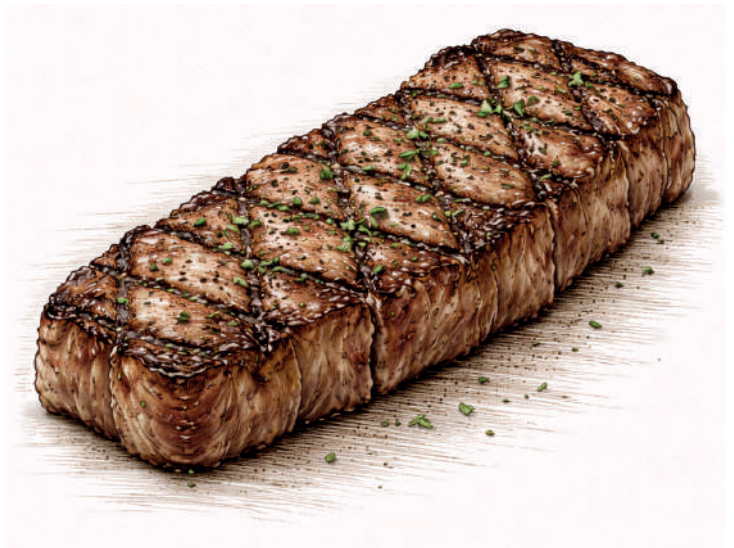
ZBRA

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	39,00
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)	95,00/kg
CHULETÓN DE VACA DE SIDRERÍA Lomo alto 8 costillas (1-1,5kg)	120,00/kg



GUARNICIONES

PATATAS ASADAS CON CHIMICHURRI	5,00
PATATAS FRITAS	5,00
ENSALADA DE RÚCULA	5,00
PIMIENTOS VERDES FRITOS DE PADRÓN	8,50

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.*

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
BROWNIE DE CHOCOLATE CON MASCARPONE DE NUTELLA, ALMENDRA Y HELADO DE VAINILLA	7.00

