

# HACIENDA ZORITA

1366

Home of Pata Negra

## Wine Bar

### NUESTROS PRODUCTOS DE HACIENDA ZORITA

<b>Nuestro Jamón Ibérico de Bellota Cortado a Cuchillo</b>	25
<i>con tostas de pan de hogaza, tomate natural y nuestro Óleo de Padua</i>	
<b>Pizarra de Nuestros Quesos de la Organic Farm</b>	
<i>pizarra de 3 (curado, tomillo y torta)</i>	16
<i>pizarra de 5 (curado, tomillo, vino, pimentón y torta)</i>	20
<i>pizarra de 7 (curado, tomillo, vino, pimentón, lavanda, burra y torta)</i>	24
<b>Pizarra de Nuestros Ibéricos de Bellota</b>	
<i>pizarra de 3</i>	20
<i>pizarra de 5</i>	22
<b>Pizarra de Nuestros Ibéricos de Bellota y Quesos de Nuestra Organic Farm</b>	23
<b>Nuestra Torta de Dehesa</b>	16
<i>con pan de cristal</i>	
<b>Nuestra Cecina</b>	16
<i>con pimentón y nuestro AOVE Hacienda Zorita</i>	
<b>Tosta de Pan de Hogaza con Tomate</b>	5

### DE NUESTRO HUERTO

<b>Ensalada de Padua</b>	16
<i>con mozzarella de búfala, nuestro jamón ibérico de bellota y mezclum</i>	
<b>Ensalada César</b>	17
<i>con nuestro queso curado, pollo y su salsa</i>	
<b>Ensalada de Quinoa</b>	15
<i>con aguacate y mango acompañada de salmón marinado</i>	
<b>Ensalada de Tomate Rosa</b>	15
<i>ventresca y tomate seco</i>	
<b>Ensalada de Mejillones en Escabeche</b>	16
<i>tomate, lechuga y langostinos</i>	
<b>Panache de Verduras con Aliño de Humo</b>	15
<b>Crema de Temporada</b>	12





H A C I E N D A

ZORITA

1366

Home of Pata Negra

Wine Bar



NUESTRAS CROQUETAS

Selección de Tres Variedades  
de nuestro jamón Ibérico  
de nuestra torta de Dehesa  
de cocido

11  
11  
11

HAMBURGUESAS

Txuleta de Ternera Charra  
con mozzarella, tomate seco, cebolla caramelizada y lechuga

20

Búfalo  
con mozzarella, chutney de pimientos y papada crujiente

20

Vaca Macerada en Cerveza Negra  
con cheddar, cebolla caramelizada y canónigos

20

Jabalí  
con queso azul y huevo poché

20

Ciervo  
duxelle de champiñones

20



SMALL  
LUXURY  
HOTELS  
OF THE WORLD

Independently minded