



PAGINAS 1-2



PAGES 3-4



TAKE AWAY 613 67 93 38

A PARTIR DE LAS 20H

ENTRANTES

BOQUERONES 10 UNIDADES
CON OLIVAS Y CESTA DE PAN → 8,50€

ENSALADILLA RUSA → 6,75€
PATATA, ZANAHORIA, HUEVO, OLIVAS, MAYONESA
Y ATÚN ACOMPAÑADO DE PAN DE CARASATU

JAMÓN IBÉRICO 100G → 17,00€
CON TOSTAS Y TOMATE RALLADO

BANDIDOS (POLLO CRISPY) → 9,50€
ACOMPAÑADO DE SALSA AGRIDULCE JAPONESA

QUESO CAMEMBERT 250G → 8,50€
FRITO, REBOZADO, CON PAN RÚSTICO Y
MERMELADA TOMATE

BRAVAS ZALAMERA → 7,50€
PATATAS RÚSTICAS, GRATINADAS CON
CHEDDAR Y SALSA ESPECIAL

BRAVAS TRADICIONALES → 6,50€
PATATAS RÚSTICAS, CON ALEOLI Y PIMENTÓN

CROQUETAS DE JAMON → 7,90€
(4 UNIDADES)

PATÉ FOIE DE PATO → 6,50€
CON PAN RÚSTICO Y MERMELADA DE ARÁNDANOS

BROCHETAS (2 UNIDADES) → 8,00€
DE LANGOSTINOS
CON PESTO DE AJO Y PEREJIL

ALCACHOFAS → 10,80€
CONFITADAS
CON HUEVO FRITO Y VIRUTAS DE FOIE
(PRODUCTO DE TEMPORADA)

PAN BAO → 8,60€
2 UNIDADES
CARNE MECHADA DE CERDO BBQ, VERDURAS
SALTEADAS Y MAYONESA DE WASABI

TACO ZALAMERA → 8,60€
2 UNIDADES
TERNERA, VERDURAS SALTEADAS, RÚCULA,
GUACAMOLE, QUESO CHEDDAR Y SALSA ESPECIAL

PRINCIPALES

CHULETÓN 1KG → 40,00€
CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN

ENTRECOT → 19,50€
300 GR. DE VACA GALLEGA
CON CHIPS DE BOÑATOS
Y CREMA A LA PIMIENTA

MAGRET → 14,50€
DE PATO
CON SALSA HOISIN
ACOMPAÑADO DE PATATAS

WAGYU → 15,80€
TATAKI
ACOMPAÑADO DE ESPÁRRAGOS
TRIGUEROS Y MAYONESA DE WASABI

YAKITORI → 8,75€
DE POLLO
BROCHETAS DE POLLO BAÑADAS EN
SALSA TERIYAKI ACOMPAÑADO DE
PATATAS DIPPER Y PIMIENTOS DE PADRON

CALAMAR → 18,00€
BEURRE BLANC
CALAMAR PLAYA EN CAMA DE VINO BLANCO,
MANTEQUILLA Y CEBOLLA CARAMELIZADA

PULPO → 14,50€
A LA BRASA
CON MUSELINA DE PATATA

GAMBON → 18,00€
A LA PLANCHA → 9,00€
CON SALSA MERY
12 UNIDADES
6 UNIDADES

SEPIA → 19,00€
A LA PLANCHA
CON SALSA VERDE DE LIMA



HAMBURGUESAS

LA IBERICA

200G TERNERA ANGUS, QUESO DE CABRA, RUCULA, CEBOLLA, TOMATE, JAMON CRUJIENTE Y SALSA ESPECIAL MEDITERRÁNEA.

→ 12,00€



CHIK CHICKEN

BACON CRUJIENTE, QUESO CHEDDAR, PEPINILLOS, CEBOLLA ROJA Y SALSA ESPECIAL CHICKEN.

→ 11,50€



VEGAN BURGER

HAMBURGUESA DE TOFU, RUCULA, GUACAMOLE, BEREJENA Y CEBOLLA CARAMELIZADA.

→ 9,00€



TODAS LAS HAMBURGUESAS ACOMPAÑADAS DE PATATAS RÚSTICA

MENU INFANTIL

NUGGETS

DE POLLO

ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS Y SALSA

→ 7,50€



FINGERS

DE QUESO

ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS Y SALSA

→ 7,50€



ENSALADAS

BURRATA

MEZCLUM DE LECHUGAS, TOMATE SECO, SALTEADO DE VERDURAS, GUACAMOLE, TOMATE CHERRY Y SALSA MOSTAZA MIEL.

→ 10,50€



MAR MONTAÑA

RUCULA, TOMATE NATURAL, VERDURAS EN PLANCHA, CALAMAR Y LANGOSTINOS.

→ 11,80€



POSTRES

CHOCO BOMBA

TARTA TRIPLE DE CHOCOLATE, RELLENA DE DELICIOSO MOUSE DE CHOCOLATE, CON HELADO DE VAINILLA Y NATA.

6,50€

TARTA de ALMENDRAS

DELICIOSO BIZCOCHO RELLENO DE CREMA Y COBERTURA DE ALMENDRAS, CON NATA Y TOPPING DE DULCE DE LECHE.

6,50€

TARTA de QUESO

100% QUESO, HORNEADA, ACOMPAÑADA DE ARÁNDANOS Y NATA.

6,50€



STARTERS

ANCHOVIES 10 UNITS → 8,50€
SERVED WITH OLIVES AND A BREAD BASKET

RUSSIAN SALAD → 6,75€
POTATOES, CARROTS, EGGS, OLIVES, MAYONNAISE, AND TUNA. SERVED WITH CARASATU BREAD

IBERIAN HAM 100G → 17,00€
WITH TOASTS AND GRATED TOMATO

BANDIDOS (CRISPY CHICKEN) → 9,50€
SERVED WITH JAPANESE SWEET AND SOUR SAUCE

CHEESE FRIED CAMEMBERT 250G → 8,50€
BREADED AND SERVED WITH RUSTIC BREAD AND TOMATO JAM

BRAVAS ZALAMERA → 7,50€
RUSTIC POTATOES GRATINÉED WITH CHEDDAR AND SPECIAL SAUCE

BRAVAS TRADITIONAL BRAVAS → 6,50€
RUSTIC POTATOES WITH AIOLI AND PAPRIKA

CROQUETTES → 7,90€
HAM CROQUETTES (4 UNITS)

PÂTÉ DUCK FOIE PÂTÉ → 6,50€
SERVED WITH RUSTIC BREAD AND BLUEBERRY JAM

PRAWN SKEWERS → 8,00€
(2 UNITS)
WITH GARLIC AND PARSLEY PESTO

ARTICHOKES → 10,80€
CONFIT ARTICHOKES
WITH FRIED EGG AND FOIE SHAVINGS (SEASONAL PRODUCT)

BAO BUNS → 8,60€
2 UNITS
PULLED BBQ PORK, SAUTÉED VEGETABLES, AND WASABI MAYONNAISE

ZALAMERA TACO → 8,60€
2 UNITS
BEEF, SAUTÉED VEGETABLES, ARUGULA, GUACAMOLE, CHEDDAR CHEESE, AND SPECIAL SAUCE

GRILLED DISHES

T-BONE STEAK 1KG → 40,00€
SERVED WITH FRIES AND PADRON PEPPERS

BEEF RIBEYE → 19,50€
300 GR. GALICIAN BEEF RIBEYE
SERVED WITH SWEET POTATO CHIPS AND PEPPER CREAM

MAGRET → 14,50€
DUCK MAGRET
SERVED WITH HOISIN SAUCE AND POTATOES

WAGYU → 15,80€
WAGYU TATAKI
ACCOMPANIED BY ASPARAGUS AND WASABI MAYONNAISE

YAKITORI → 8,75€
CHICKEN YAKITORI
CHICKEN SKEWERS IN TERIYAKI SAUCE WITH DIPPER POTATOES AND PADRON PEPPERS

SQUID → 18,00€
BEACH SQUID
SERVED WITH WHITE WINE, BUTTER, AND CARAMELIZED ONION

OCTOPUS → 14,50€
GRILLED OCTOPUS
SERVED WITH POTATO MOUSSELINE

KING PRAWNS → 18,00€
GRILLED → 9,00€
SERVED WITH MARY SAUCE
12 UNITS / 6 UNITS

CUTTLEFISH → 19,00€
GRILLED
WITH LIME GREEN SAUCE



OUR MENU



ZALAMERARESTAURANTE.COM

TAKE AWAY +34 613 67 93 38

(FROM 8 PM)

BURGERS

LA IBERICA

200G ANGUS BEEF, GOAT CHEESE, ARUGULA, ONION, TOMATO, CRISPY HAM, AND MEDITERRANEAN SPECIAL SAUCE

→ 12,00€



CHIK CHICKEN

CRISPY BACON, CHEDDAR CHEESE, PICKLES, RED ONION AND SPECIAL CHICKEN SAUCE.

→ 11,50€



VEGAN BURGER

TOFU BURGER, ARUGULA, GUACAMOLE, EGGPLANT, AND CARAMELIZED ONION

→ 9,00€



ALL BURGERS SERVED WITH RUSTIC FRIES

SALADS

BURRATA SALAD

LETTUCE MIX, SUNDRIED TOMATOES, SAUTEED VEGETABLES, GUACAMOLE, CHERRY TOMATOES, AND HONEY MUSTARD DRESSING

→ 10,50€



SEA & MOUNTAIN SALAD

ARUGULA, FRESH TOMATOES, GRILLED VEGETABLES, SQUID, AND PRAWNS

→ 11,80€



DESSERTS

CHOCO BOMB CAKE

TRIPLE CHOCOLATE CAKE FILLED WITH DELICIOUS CHOCOLATE MOUSSE, SERVED WITH VANILLA ICE CREAM AND WHIPPED CREAM

6,50€

ALMOND CAKE

DELICIOUS SPONGE CAKE FILLED WITH CREAM AND ALMOND TOPPING, WITH WHIPPED CREAM AND CARAMEL SAUCE

6,50€

CHEESECAKE

BAKED 100% CHEESE, SERVED WITH BLUEBERRIES AND WHIPPED CREAM

6,50€

KIDS MENU

NUGGETS

CHICKEN NUGGETS

SERVED WITH FRIES AND SAUCE

→ 7,50€



FINGERS

CHEESE FINGERS

SERVED WITH FRIES AND SAUCE

→ 7,50€



BEBIDAS



CERVEZA ALHAMBRA
RESERVA 1925 - 33 CL
2,80€



CERVEZA MAHOU
5 ESTRELLAS - 33 CL
2,30€



CERVEZA ESTRELLA GALICIA
TERCIO - 33 CL
2,80€



CERVEZA CORONA
BOTELLÍN - 35 CL
2,80€



CERVEZA MAHOU MAESTRA
TOSTADA BOTELLÍN - 33 CL
3,20€



CERVEZA MAHOU SIN GLÚTEN
BOTELLÍN TERCIO - 33 CL
3,00€

BARRIL – ALHAMBRA ESPECIAL / LAGER



DOBLE
2,30€



TANQUE
3,40€



JARRA 1 LITRO
10,00€

TINTO DE VERANO



COPA
3,80€



JARRA 1,2L
12,00€

B
E
E
R

COCKTAIL

7,50€



MOJITO

TRADICIONAL (LIMA, MENTA, AZÚCAR, RON Y SODA)
MARACUYA (LIMA, MENTA, AZÚCAR, RON Y SOUR DE
MARACUYÁ) FRESA (LIMA, MENTA, AZÚCAR, RON Y
SOUR DE FRESA)

TEQUILA SUNRISE

ZUMODENARANJA, GRANADINA Y TEQUILA

BLUE LAGOON

ZUMODELIMÓN, BLUE CURAÇAO Y VODKA

APEROL SPRITZ

APEROL, CAVA Y SODA



TOM COLLINS

LIMA, GINEBRA, SODA Y TOQUE DE GRANADINA

SAN FRANCISCO

(CON O SIN ALCOHOL)

ZUMODE LIMÓN, ZUMO DE MELOCOTÓN, ZUMO
DE NARANJA, ZUMO DE PIÑA, GINEBRA Y
GRANADINA.

REFRESCOS



COCA COLA

COLA ZERO

COLA ZERO ZERO

FANTA LIMÓN

FANTA NARANJA

SPRITE

TÓNICA BLISS

BITTER KAS

NESTEA

AQUARIUS LIMÓN

AGUA CON GAS (VICHY CATALÁN)

































AGUA (CRISTAL) 500CC -

AQUABONA

AGUA (CRISTAL) 1LTR -

AQUABONA



	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LÁCTEOS	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS SECOS	ALTRAMUZ
ZALAMERA RESTAURANTE														
PRINCIPALES														
ENTRECOT														
MAGRET DE PATO														
WAGYU TATAKI														
YAKITORI DE POLLO														
CALAMAR														
PULPO														
GAMBON														
LA IBERICA - HAMBURGUESA														
CHIK CHICKEN - HAMBURGUESA														
VEGAN BURGER - HAMBURGUESA														
BURRATA - ENSALADAS														
MAR MONTAÑA - ENSALADAS		