

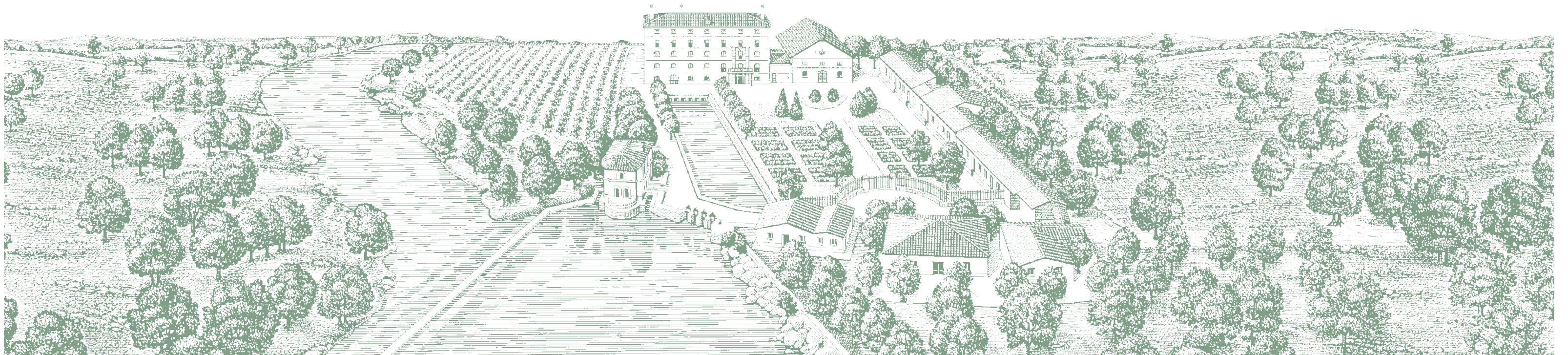


ZORITA^s

KITCHEN

2026

CARTA DE ALÉRGENOS



RESERVA DE LA DEHESA

Jamón Ibérico de Bellota cortado a cuchillo	32,00 €
Ibéricos de Bellota 1·7 <i>Tosta de pan de hogaza</i>	28,00 €
Quesos origen Salamanca y Zamora 1·3·7·8 <i>6 quesos para degustar</i>	28,00 €
Cecina de León I.G.P. <i>Matices ahumados y AOVE</i>	18,00 €
Ibéricos de Bellota y quesos de la dehesa 1·3·7·8	30,00 €

empezamos

Croquetas de Jamón Ibérico 1·3·7	18,00 €
Croquetas de Torta de la Dehesa 1·3·7	18,00 €
Puerro confitado 1·8·12 <i>Salsa romesco</i>	18,00 €
Torrezno de cochinillo 1 <i>Patatas meneás y piparra</i>	18,00 €
Ceviche de corvina 1·4·5·8·9 <i>Maracuyá, mango, huevas y kikos</i>	22,00 €
Salteado de verduras de la huerta 1·3·6 <i>Huevo a baja temperatura</i>	18,00 €

ensaladas

Brotes verdes, mozzarella y jamón 7·12	18,00 €
Ensalada de salmón marinado 4·11 <i>Con aguacate y salsa de mango</i>	18,00 €
Ensalada de pimiento rojo asado y hummus 10·11·12	18,00 €
Ensalada de tomate de la huerta y ventresca de atún 4	18,00 €
Ensalada de quinoa y burratina ahumada 1·7·8·12 <i>Quinoa, pera asada y piñones</i>	18,00 €

pasta y arroz

Gnocchi con boloñesa 1·3·7·12 <i>Boloñesa de ternera charra, chorizo picante y queso</i>	20,00 €
Arroz de boletus 12 <i>Con queso trufado</i>	20,00 €
Pasta negra con velouté de marisco 1·2·4·12·13 <i>Vieira y langostino</i>	22,00 €

del mar

Tataki de atún 1·4·6·11·12 <i>Aguacate, cebolla roja y perlas de wasabi</i>	25,00 €
Pulpo a la brasa 1·6·13 <i>Patata ahumada y chips de verduras</i>	27,00 €

Suprema de lubina 4·8 <i>Espinaca, tomate seco y semillas</i>	28,00 €
Bacalao al horno 4·7·12 <i>Sobre cremoso de piquillos</i>	26,00 €

CARNES

Solomillo de Ciervo 12 <i>Setas y salsa de frutos del bosque</i>	28,00 €
Faisán en dos tiempos 7·12 <i>Pera y lombarda con un toque de Dehesa</i>	28,00 €
Mini-Tomahawk de la Dehesa 1·12 <i>Pimientos asados, crujiente de boniato y chimichurri</i>	52,00 €
Entrecot 1 <i>Pimientos de Padrón y patatas fritas</i>	28,00 €
Carrillera de ternera estofada 9·12 <i>Puré de melocotón</i>	26,00 €
Steak tartar 1·3·4·10·12 <i>Sobre tuétano presentado en mesa</i>	30,00 €
Solomillo de Ternera Charra 1·12 <i>Salsa de cerveza y enoki</i>	29,00 €
Carré de cordero 12 <i>Rústico y demiglace</i>	28,00 €
Pluma Ibérica 12 <i>Cherrys confitados, trigueros y reducción de tinto</i>	25,00 €
Tataki de Presa Ibérica 1·6·11 <i>Verduras, sofrito de ajo y soja</i>	25,00 €
Cochinillo 12 <i>Cocinado a baja temperatura, manzana ácida y crujiente de loto</i>	28,00 €

postres

Tarta de queso al horno 3·7·8 <i>Con dulce de leche, nueces y frutos rojos</i>	9,00 €
Cremoso de Pistacho 1·3·6·7·8 <i>Helado de manzana</i>	10,00 €
Torrija caramelizada al ron 1·3·6·7·8 <i>Cremoso de nuez y crema de limón</i>	9,00 €
Cúpula de tiramisú 1·3·6·7·8	9,00 €
Tocinillo de Yuzu 1·3 <i>Crumble y merengue italiano</i>	9,00 €
Brownie de chocolate 1·3·6·7·8 <i>Toffee de plátano y crumble de nueces</i>	9,00 €
Helado variado <i>Preguntar por sabores</i>	7,00 €

LISTADO DE ALÉRGENOS	 1· Gluten	 6· Soja	 11· Sésamo
	 2· Crustáceos	 7· Lácteos	 12· Sulfitos
	 3· Huevos	 8· Frutos de cáscara	 13· Moluscos
	 4· Pescado	 9· Apio	 14· Altramuces
	 5· Cachuetes	 10· Mostaza	