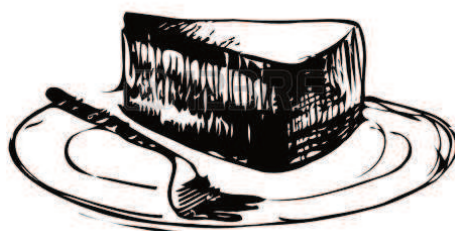


Postres Desserts

Sorbetes Center (Mango, hierbabuena, coco, mandarina, limón y frambuesa) Variety of sorbets Center (Mango, mint, coconut, tangerine, lemon and raspberry)	3,95 €
Tartas de la casa Homemade cakes	3,95 €
Selección de fruta fresca cortada de temporada Seasonal slices of fresh fruit	4,95 €
Lingote de mousse de avellana y cacahuete con helado de yogurt búlgaro Hazelnut and peanut mousse with ice cream of bulgarian yogurt	5,95 €
Coulant de chocolate templado con helado de vainilla con vainas de madagascar Coulant of warm chocolate with ice cream of vanilla	5,95 €
Brownie de dulce de leche con helado de canela y fruta escarchada Caramel brownie with ice cream of cinnamon and candied fruit	5,95 €



I.V.A INCLUIDO / V.A.T INCL

Entradas Starters

Jamón ibérico de bellota con tostas (100 g) Acorn-fed Iberian pork ham served on open sandwiches (100 g)	19,95 €
Surtido de quesos (Gouda, Brie, Idiazabal, Cabra y Azul) (200 g) Cheese assortment (200 g)	11,95 €
Crema de salmorejo cordobés con guarnición de lascas de jamón y huevo Salmorejo (thick gazpacho-style soup) served with garnish of strips of iberian ham and egg	8,95 €
Crema de marisco con crouton y gambón pelado a la plancha Seafood cream with crouton and grilled peeled king prawn	8,95 €
Parrillada de verduras a la plancha (Tomate, pimiento, espárragos, berenjena y calabacín) Mixed grilled vegetables (Tomato, pepper, asparagus, eggplant and zucchini)	9,95 €
Ensalada Center Lechuga tricolor, tomate cherry, atún, aceitunas, espárragos, huevo duro, aguacate, mango y endivias Center salad Three kinds of lettuce, cherry tomato, tuna, olives, asparagus, hard-boiled egg, avocado, mango and chicory	10,95 €
Ensalada Al-Zagal Mézclum de hoja de roble, escarola y achicoria, tomate cherry, aguacate, salmón ahumado, nueces, endivias y queso fresco con vinagreta de albahaca Salad Al-Zagal Mezclum of oak leaf, endive and chicory, cherry tomato, avocado, smoked salmon, nuts, endives & cheese with basil vinaigrette	11,95 €
Huevos rotos con gulas, gambas y patata confitada Fried eggs with baby eels, shrimps and candied potato	11,95 €
Risotto de langostinos y setas al cava con parmesano Prawns & mushrooms with cava risotto and parmesano cheese	12,95 €
Tartar de pez mantequilla con aguacate, aceite de trufa blanca y ali oli de espinacas Butterfish tartar with avocado, white truffle oil and spinach & garlic mayonnaise	13,95 €

I.V.A INCLUIDO / V.A.T INCL

Pescados y mariscos

Fish & seafood

Brocheta de gambones pelados a la brasa con calabacín especiado Barbecued peeled king prawns skewer with zucchini	13,95 €
Lingote de atún rojo con ali oli marinero y quinoa Red tuna with garlic mayonnaise and quinoa	14,95 €
Dorada a la espalda con asadillo de pimientos y germinados Grilled gilthead seabream with roasted peppers	16,95 €
Medallón de salmón a la parrilla con sus verduritas Grilled medallion of salmon with vegetables	17,95 €

Carnes

Meats

Hamburguesa Al-Zagal (220 g carne de vacuno, queso cheddar, tomate, cebolla y beicon) con patatas fritas Al-Zagal burger (220 g beef, Cheddar cheese, tomato, onion and bacon) with chips	13,95 €
Pechuga de pollo braseada (250 g) con verduras al vapor Grilled chicken breast (250 g) with steamed vegetables	13,95 €
Solomillo de cerdo ibérico a la brasa (250 g) con cherry salteados y trigueros Barbecued iberian pork tenderloin (250 g) with sautéed tomato cheery and asparagus	15,95 €
Preso ibérica a la parrilla (200 g) con patata asada y ali oli suave de ajo Grilled iberian pork (250 g) with baked potato and soft garlic mayonnaise	16,95 €
Solomillo de ternera (200 g) con zanahoria confitada y mixto de setas Medallion of beef sirloin (200 g) with candied carrot and mushrooms	19,95 €
Chuletitas de cordero lechal (250 g) con patata paja y verduritas en juliana Baby lamb cutlets (200 g) with fried potatoes and bouquet of vegetables	19,95 €
Lomo de tenera gallega (350 g) con gratín de patata y pimiento del padrón Galician beef tenderloin (350 g) with gratin potato and peppers	21,95 €