



# zahara delivery & catering

## Teléfono: 682 52 76 20

Horario de Pedidos de 13.00 a 15.30 y de 21.00 a 23.30

TRATTORIA  
L'ANGOLO

Italiano



Tapas Gourmet



Arroces y Pescados



Street Food



Pizzería - Restaurante



Mariscos



Italiano, Tex Mex



Catering y Eventos



Vegetariano y Vegano



Zumos Naturales  
Granizados



Crepes, Sándwiches y  
Perritos



Tienda



## Antipasti – 3,90 €

### Solomillitos de pollo crujiente

con patatas fritas y salsa mostaza-miel

### Pan de ajo y mozzarella (6 uds.)

### Patatas. Cheese & bacon al horno

### Nachos Mexicanos

Salsa a elegir: cheddar, gorgonzola, mexicana o guacamole

### Trio quesadillas TexMex

- Ternera + verduritas + mozzarella + salsa BBQ
- Pollo asado + guacamole + mozzarella + salsa taco + nachos
- York + gorgonzola + mozzarella

### Party Combo - elige 3 de las 6 disponibles

- Pops de Pollo – Patatas Bravas – Croquetas Di Jamone -
- Calabacín con miel de caña – Involuntini de bacon y dátiles -
- Fundido de Mozzarella y bacon -

## Pasta - 3,90 €

### Pasta fresca al huevo

Spaghetti / Maccheroni / Tagliatelle

### Pasta rellena

Ravioli de carne / Ravioli de salmón / Ravioli Formaggi

Tortellini de espinacas y ricota

Fiocchi de Gorgonzola y Pera 4,90 €

### Salsas para la pasta a elegir

- Bolognesa – Carbonara – Gorgonzola – Formaggi – Funghi -

## Hamburguesas - 3,90 €

### Cheese Burger

Ternera, queso Cheddar, lechuga, tomate y salsa burger

### BBO Burger

Ternera, salsa barbacoa, bacon, lechuga, tomate y salsa

### Chicken Burger

Pollo crujiente relleno de queso, lechuga, tomate y salsa Burger

## Burritos - 3,90 €

### Pollo

Pechuga de pollo, lechuga fresca y salsa César

### Guacamole & Pollo

Guacamole, pechuga de pollo, mozzarella, tomate natural, lechuga fresca y salsa taco

## MENÚ PASTA

PAN DE AJO (2 uds.)

+ PLATO DE PASTA O LASAÑA (a elegir)

+ BEBIDA (cerveza 20cl. Refresco o agua)

## Ensaladas 3,90 €

### César

Lechuga mezclum, bacon, finger de pollo crujiente y picatostes

### Espinacas y Queso de cabra

Espinacas frescas, queso de cabra, nueces, tomate cherry y vinagreta de miel de caña

### Burrata Caprese

Queso burrata, tomate, espinacas frescas y salsa pesto - 4,90 €

## Pizzas- 3,90 €

\* T – Tomate / M – Mozzarella / O - Oregano

### Barbacoa

T, M, O, Ternera, bacon y salsa BBQ

### Americana

T, M, O, Roti de pollo al horno, bacon y salsa americana BBQ

### Carbonara

M, O, bacon, cebolla y nata

### Prosciutto

T, M, O, Jamón york

### 5 Quesos

T, O, M, queso filadelfia, gorgonzola, cheddar y edamam

### Hortelana

Masa artesana de cereales

T, M, O, Calabacín, pimientos, cebolla, alcaparras y pesto

### Pollo&Bacon

T, M, O, pollo asado y bacon

### Funghi

T, M, O, jamón york y champiñones frescos

### Tonno

T, M, O, atún y cebolla

## Al Forno - 3,90 €

Lasaña de ternera alla Bolognesa

Lasaña de pollo al Formaggi

Berenjenas alla Parmigiana

Pollo alla Milanese

Lomitos de pollo casero con salsa bolognesa, mozzarella y patatas

## 5 € MENU BAMBINI

A elegir entre:

A) Pizzeta de prosciutto. solomillitos de pollo y patatas

B) Maccheroni con tomate, croquetas di jamone y patatas

3,90 €

MENUS SOLO MEDIODIAS DE LUNES A VIENES



## Mediterráneo - Arroces y Pescados

### Ensaladas

Ensalada mixta	8,50 €	Tomate Aliñado	8,50 €
Ensaladilla Rusa	9 €		

### Arroces

Arroz con chocos, calamares y gambas	12 € / pp	Arroz negro (Chipirón)	11 € / pp
Arroz con atún	12 € / pp	Fideos con mejillones, almejas y gambas	12 € / pp

### Pescados

Cazón en Adobo	11 €	Choco	11 €
Huevas de caballa a la plancha	12 €		



## Street Food

<b>QUESADILLAS</b> Masa de trigo casera, queso cheddar, pollo asado y cebolla pochada, pollo asado con mayonesa de eneldo	6 €	<b>POLLO LOCO</b> Pan de molde doble, lechuga, tomate, cebolla crujiente, queso gouda	6 €
<b>BOCATA DE ASADO</b> Pan casero, lechuga, tomate, cerdo al horno y chimichurri	7 €	<b>CHORIPAN</b> Pan de leche, tomate, lechuga, chorizo criollo y chimichurri	5 €
<b>HAMBURGUESA</b> Pan casero, lechuga, tomate, cebolla crujiente, queso gouda, carne picada, salsa de tomate y guacamole	7 €	<b>PERRITO CALIENTE</b> Pan de leche, lechuga, tomate, salchicha, chucrut, salsa de tomate y mostaza	5 €
<b>COSTILLAS PICANTES</b> Costillas de cerdo adobadas al horno con maíz dulce	7 €		



## Helados Artesanales Italianos

AVELLANA  
AVELLANA (SIN AZÚCAR)  
NUTELLA

½ LITRO

VAINILLA  
BIZCOCHO  
PISTACHO

8.50 €

FRESA  
CHOCOLATE

LITRO

KINDER  
SORBETE DE LIMÓN

16.00 €



## Zumos Granizados

Receta Original Tailandesa

### UNA FRUTA

CIRUELA  
PIÑA  
MELON

COCO  
PLATANO  
NARANJA

FRESA  
MANGO  
UVAS

KIWI  
MARACUYA

3'5 €

### DOS FRUTAS

Fresisuis  
FRESA + PLÁTANO

Waikiki  
MELON + PLATANO

Anapurna  
UVAS+ PIÑA

4 €

### TRES FRUTAS

Manapi  
MANGO +NARANJA + PINA

Maracapi  
MARACUYA+ NARANJA PINA

Coconut  
COCO +MELON +/PINA

Namaste  
MELÓN PLÁTANO + UVA

Keops  
FRESA+ KIWI + NARANJA

Elixir  
CIRUELA + NARANJA + PINA

Kapunka  
MELOCOTÓN + CIRUELA + KIWI

4'5 €

### PREMIUM FRUITS

Especial Dragón  
FRUTA DEL DRAGÓN + MANZANA  
+FRESAS + MARACUYA

Tripemotions  
MARACUYÁ + MANGO + PIÑA +  
FRAMBUESA

Pink Sky  
GUANABANA + FRESA + MELON

6'5 €

# TRATTORIA

L'ANGOLO

## Trattoria Italiana

### ANTIPASTI / ENTRADAS

<b>BRUSCHETTA MEDITERRÁNEA</b> Pan Casero Tostado con Aceite, Tomate, Albahaca y Ajo	6€	<b>BRUSCHETTA ZAHARA</b> Pan Casero Tostado con Aguacate y Atún Rojo Salvaje	10€
<b>BRUSCHETTA BURRATA</b> Pan Casero Tostado con Burrata, Trufa y Tomate Cherry	8€	<b>PROVOLONE</b> Queso Provolone a la Plancha sobre Cherry confitado y Tosta de Pan crujiente con Trufa	12€
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> Pastel de Berenjenas	11€	<b>SALMOREJO CON BURRATA</b> El Clásico Salmorejo con un Toque Italiano	8€
<b>TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA</b> Atún Rojo aliñado con Vinagreta casera, Burrata y Pistachos	15€	<b>STEAK TARTAR DE RETINTO</b> Carne de Retinto aliñada con Salsa Bernese, Crema de Parmesano, Avellanas Tostadas y Aceite de Trufa	14€

### INSALATE / ENSALADAS

<b>SICILIANA</b> Hinojo, Naranja, Tomillo, Anchoas del Cantábrico y Aceitunas Italianas	10€	<b>TARANTELLA</b> Atún Rojo envuelto en Semillas de Amapola, Espinacas, Uva, Almendras, Reducción de...	15€
<b>CABRONA</b> Rúcula, Queso de Cabra gratinado, Frutos rojos, Nueces y Miel	12€	<b>VALERIANA</b> Canónigos, Colas de Gambas, Manzana verde, Chili, Tomate Cherry, Jengibre y Vinagreta de...	11€
<b>CAPRESE</b> Tomate Cherry, Mozzarella de Búfala y Albahaca	10€	<b>TRICOLORE</b> Mozzarella de Búfala, Tomate, Aguacate y Albahaca	12€

### PRIMI / PRIMEROS

<b>PENNE AL POMODORO</b> Pasta corta con Salsa de Tomate y Albahaca	9€	<b>TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE</b> Tallarines con Salsa Boloñesa	13€
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> Espaguetis con Panceta, Yema de Huevo Campero, Parmesano y Pimienta	13€	<b>PENNE ALL'ARRABBIATA</b> Pasta corta con Tomate, Ajo, Guindilla y Perejil	10€
<b>SPAGHETTI VONGOLE</b> Espaguetis con Almejas, Ajo y Perejil	14€	<b>TROFIE AL PESTO</b> Pasta corta con Pesto casero de Albahaca	13€
<b>LASAGNA BOLOGNESE</b>	12€	<b>LASAGNA VEGETARIANA</b>	11€

### PRIMI SPECIALI / PRIMEROS ESPECIALES

<b>FREGOLA DE MAR</b> Sémola de Trigo con Calamares, Tomate Cherry, Pesto de Albahaca y Bottarga	14€	<b>RISOTTO DE TRUFA Y PAYOYO</b> Arroz con Queso Payoyo y Trufa	16€
---	-----	--	-----

## SECONDI / SEGUNDOS

### CARNES

Todas nuestras Carnes vienen acompañadas de Salsa Chimichurri y Salsa Bernese

ENTRECOTE DE RETINTO	18€	SOLOMILLO DE RETINTO	22€
TAGLIATA DE RETINTO CON RÚCULA Y QUESO GRANA PADANO	21€	PRESA IBÉRICA	16€

### PESCADOS

Todos nuestros Pescados vienen acompañados de Salsa Tártara

ATÚN ROJO DE ALMADRABA A LA PLANCHA	21€	PESCADO DEL DÍA	18€
		Pescado Fresco de la zona cocinado a la Plancha o a la Mediterránea.	
PULPO BRASEADO CON HUMUS	18€		

### GUARNICIONES

PATATAS AL HORNO	3€	PATATAS FRITAS	3€
VERDURAS A LA PLANCHA	3€	CAPONATA SICILIANA	3€
ENSALADA MIXTA	3€		

### PIZZE / PIZZAS

<b>MARGHERITA</b>	9€	<b>MARINARA</b>	8€
Tomate, Mozzarella y Albahaca		Tomate, Anchoas, Ajo y Orégano	
<b>CAPRESE</b>	9€	<b>REGINA</b>	12€
Mozzarella, Tomato Cherry y Albahaca		Tomate, Mozzarella de Búfala, Tomato Cherry, virutas de Parmesano y Albahaca	
<b>PROSCIUTTO</b>	10.5€	<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	11.5€
Tomate, Mozzarella y Jamón York		Tomate, Mozzarella, Jamón York y Champiñones	
<b>CAPRICCIOSA</b>	11.5€	<b>PROVOLONA</b>	11€
Tomate, Mozzarella, Champiñones, Jamón York, Alcachofas y Aceitunas negras		Tomate, Mozzarella, Queso Provolone, Panceta, Tomato Cherry y Orégano	
<b>PUGLIESE</b>	10.5€	<b>PARMIGIANA</b>	11€
Tomate, Mozzarella, Atún y Cebolla		Tomate, Mozzarella, Berenjenas, virutas de Parmesano y Albahaca	
<b>DIAVOLA</b>	11€	<b>4 FORMAGGI</b>	10.5€
Tomate, Mozzarella y Salami picante		Tomate, Mozzarella y Quesos Italianos	
<b>VEGETARIANA</b>	10.5€	<b>NAPOLETANA</b>	12€
Tomate, Mozzarella, Calabacín, Berenjenas y Pimientos		Tomate, Mozzarella, Anchoas, Alcaparras y Aceitunas negras	
<b>FUGAZZETTA</b>	11€	<b>POPEYE</b>	11€
Cebolla, Mozzarella, Provolone, Orégano, Aceitunas negras		Ricotta, Mozzarella, Espinacas, Virutas de Parmesano y Nueces	
<b>DELICIOSA</b>	12€	<b>TARTUFATA</b>	13€
Tomate, Mozzarella, Jamón York, Gorgonzola y Cebolla		Mozzarella, Boletus, Trufa, Nueces y Virutas de Parmesano	
<b>CARBONARA</b>	12€	<b>PARMA</b>	13€
Mozzarella, Huevo campero y Panceta		Mozzarella, Jamón de Parma, Rúcula, Cherry y virutas de Parmesano	
<b>L'ANGOLO</b>	14€		
Pesto de Albahaca, Mozzarella de Búfala, Tomato cherry, Ricotta y virutas de Parmesano			

## SPECIALITÀ / ESPECIALIDADES

<b>CALZONE CLÁSICO</b> Tomate, Mozzarella, Provolone y Jamón York	12,5€	<b>CALZONE NAPOLETANO</b> Ricotta, Mozzarella y Salami picante	12€
<b>CALZONE VEGETARIANO</b> Tomate, Mozzarella, Berenjenas, Pimientos, Parmesano, Albahaca y Aceite	12€	<b>FOCACCIA ZAHARA</b> Burrata, Cebolla caramelizada, Tartar de Atún Rojo y perlas de Wasabi	15€
<b>FOCACCIA BÚFALA</b> Mozzarella de Búfala, Tomate cherry, Rúcula y Vinagre Balsámico	13€	<b>FOCACCIA SERRANA</b> Burrata, Tomate cherry, Jamón Serrano y virutas de Parmesano	13€

## DOLCE / POSTRES

<b>PANNA COTTA CRUJIENTE</b> Flan con Crema de Leche, toque Crujiente y Dressing de Frutos de Bosque	5€	<b>TIRAMISÚ</b> El gran clásico	6€
<b>CREMA BRUCIATA CON HELADO DE VAINILLA</b> Crème Brulée Crujiente acompañada de Helado de Vainilla	6€	<b>COPA DE HELADO ARTESANAL</b> Helado 100% Casero (Pregunta por nuestros sabores)	5€

## BEBIDAS

Cruzcampo Especial 33 cl	3€	Cruzcampo Gran Reserva 33 cl	3,5€
Cruzcampo IPA 33 cl	3,5€	Heineken 33 cl	3€
Águila Especial 33 cl	3€	Águila Especial Sin Filtrar 33 cl	3,5€
Alcázar 33 cl	3,5€	Birra Moretti 33 cl	4€
Radler 33 cl	3€	Cruzcampo Sin Gluten 33 cl	3€
Amstel Oro Tostada Sin Alcohol 33 cl	3€		
<b>Cerveza Artesanal - CERVEZAHARA- Zahara de los Atunes</b>			
Rubia de Cói - Pale Ale	4,5€	Tunanta Pale Ale	4,5€
Retinta Red Ale	4,5€	Cachonda Pale Ale	4,5€
Agua "Solan de Cabra" 50 cl	2€	Agua Con Gas "Mondariz" 50 cl	2,2€
Zumos de frutas o Mosto	2€	Refrescos	2€
Nestea/Aquarius	2,2€	Tinto de Verano	2,5€



## Fillo

### Restaurante - Pizzería

#### ENTRANTES Y ENSALADAS

Ensalada de Pollo (Lechuga, maíz, tomate cherry, zanahoria, nueces, cebolla crujiente y pollo crujiente Salsa de la casa)	13,50€	Ensalada Mixta (Lechuga, tomate, cebolla, maíz, zanahoria, atún, queso, huevo y jamón york)	11,50€
Ensalada Capresse (Tomate, mozarella, albahaca, frutos secos y vinagre balsámico)	9,50€	Salmorejo (Con huevo y jamón)	6,50€
Croquetas de pollo caseras	12,50€	Tortillitas crujientes de camarones	11,00€
Jamón de Jabugo	18,00€	Rejo de pulpo a la brasa sobre cama de puré de patatas al pimentón	18,50€
Alcachofas con Cola de Gambón y Salsa de Soja	18,00€	Queso Provolone	10,50€

#### ARROCES

Arroz con mariscos y pescado	14,50€	(Precio por persona/min. 2 personas)
------------------------------	--------	--------------------------------------

#### PIZZAS DE MASA MADRE DE LEÑA

<b>Atún</b> (tomate, orégano, atún y queso)	10,75€	<b>Berenjenas</b> (tomate, orégano, berenjenas y queso)	10,75€
<b>Bacón</b> (tomate, orégano, bacón y queso)	10,75€	<b>Blanca</b> (nata, orégano, bacón, cebolla y queso)	11,50€
<b>Barbacoa</b> (tomate, orégano, carne picada, chorizo, salsa barbacoa y queso)	11,50€	<b>Chorizo</b> (tomate, orégano, chorizo y queso)	10,75€
<b>Catalana</b> (tomate, orégano, pimientos morrones, atún y queso)	10,75€	<b>Caprichosa</b> (tomate, orégano, jamón york, champiñones y queso)	11,00€
<b>Cebolla</b> (tomate, orégano, cebolla y queso)	10,75€	<b>Caporal</b> (tomate, orégano, pollo, bacón, cebolla y queso)	12,00€
<b>Daniello</b> (tomate, orégano, carne picada, jamón york, cebolla y queso)	12,00€	<b>Gamberetti</b> (tomate, orégano, gambas, perejil, ajo y queso)	12,00€
<b>Fillo / Pizza de la Casa</b> (tomate, orégano, berenjenas, champiñones, jamón york, cebolla, roquefort y queso)	12,00€	<b>Jamón</b> (tomate, orégano, jamón york y queso)	11,00€
<b>Margarita</b> (tomate, orégano y queso)	9,50€	<b>Mejicana</b> (tomate, orégano, bacón, champiñones, chorizo picante y queso)	11,50€
<b>Napolitana</b> (tomate, tomate cherry, mozzarella fresca, albahaca, piñones y queso)	11,50€	<b>Pepperoni</b> (tomate, orégano, pepperoni y queso)	10,75€
<b>Primavera</b> (tomate, orégano, atún, jamón york y queso)	11,75€	<b>Reina</b> (tomate, orégano, jamón york, cebolla, champiñones, berenjenas y queso)	11,75€
<b>Sevilla</b> (tomate, orégano, berenjenas, cebolla, roquefort y queso)	11,75€	<b>Tropical</b> (tomate, orégano, piña, bacón y queso)	11,00€
<b>Vegetal</b> (tomate, orégano, maíz, pimiento verde, champiñones, cebolla y queso)	11,00€	<b>4 Quesos</b> (tomate, orégano, mozzarella, roquefort, cheddar, enmental y edam)	11,00€



## CARNES

Pechuguitas de pollo fritas: 10,50€

### A LA BRASA DE ENCINA (Especialidad de la casa)

Entrecot de Vaca Frisona	21,00€	Chuletón de Vaca Frisona	28,50€
Solomillo de Vaca Frisona	24,50€	Costillar Cerdo Ibérico BBQ	14,50€
Presa Ibérico (localizada en la cabecera del lomo)	15,50€	Secreto Ibérico (localizado entre la paletilla y la panceta)	14,50€
Pluma Ibérica (localizada en la parte anterior del lomo junto a la presa)	15,50€	Lagarto de Cerdo Ibérico (parte de las costillas)	14,50€

## PESCADOS

Chocos fritos	11,50€	Calamares fritos	12,50€
Boquerones fritos	11,50€	Cazón en adobo frito	11,50€
Surtido de pescado del día frito (para 2 personas)	26,50€	Chipirones plancha	14,50€
Barriga de atún encebollado	18,00€	Lomo de atún rojo de almadraba plancha	18,00€
Gambones al horno de leña	15,00€	Barriga de atún rojo de almadraba plancha	25,00€
Calamar a la brasa	18,50€	Pulpito a la brasa	19,50€

## PASTA FRESCA

Raviolis a los 4 quesos en salsa roquefort 12,50€ Rectángulo de salmón en salsa de piquillo y gambas: 12,50€

### PASTA Y GRATINADOS

Lasaña rellena de carne y gratinada	11,50€	Canelones rellenos de barriga de atún rojo de almadraba y verduras frescas y gratinada	13,50€
Berenjenas rellenas de carne y gratinada (especialidad de la casa)	11,50€	Macarrones boloñesa / Espaguetis Boloñesa (Salsa Boloñesa, carne picada y Gratinada)	11,50€
Espaguetis Carbonara/ Macarrones Carbonara (nata, bacón y queso)	10,50€	Macarrones o espaguetis al ajo y guindillas	9,50€

## POSTRES CASEROS

Tarta de queso con galleta	5,50€	Tarta 3 chocolates:	5,50€
Tiramisú	6,50€	Crema de queso con miel y nueces :	5,50€
Crema de yogurt con frutos rojos y mango	5,50€	Tocino de cielo con crema de yogurt y frutos secos:	6,50€
Fruta	3,00€		

## CARTA DE VINOS

### BLANCOS

Barbadillo	11,00€	Sauvignon	14,00€
Tierra Blanca	11,00€	Monte Blanco	14,00€
Denominación de origen La Mancha de nuestros viñedos			
3V	14,00€	Pozo Dulce:	15,00€
Dominio de Baco	11,00€		

### ROSADO

Ramón Bilbao	15,00€
Denominación de origen La Mancha de nuestros viñedos	
3V	13,00€

### TINTOS

Ramón Bilbao	18,00€	Mefior	14,00€
Carmelo Rodero	15,00€	Lambrusco	10,00€
Denominación de origen La Mancha de nuestros viñedos			
Villar del Moro	16,00€	3V Etiqueta Plata	15,00€
3V Etiqueta Roja	15,00€	Dominio de Baco	15,00€

## Zahara Natural

### Vegetariano – Vegano

#### Entrantes

<b>Ensalada Natura</b> lechuga variada, tomate cherry, queso de cabra de la Sierra de Cádiz, nueces y pasas	11,50 €	<b>Ensalada Griega con salsa tzatziki</b> tomate, pepino, cebolla morada, queso feta, aceitunas negras, salsa de yogur griego con pepino, ajo, sal, aceite y pimienta negra	11,50 €
<b>Tofu encebollado</b> tofu, cebolla caramelizada, salsa de soja, sésamo, miel de caña con acompañamiento de arroz basmati	11,50 €	<b>Seitán encebollado</b> seitán, cebolla caramelizada, salsa de soja, sésamo, miel de caña con acompañamiento de arroz basmati	12,50 €
<b>Volcán de Jack Fruit</b> jack fruit o jaca en salsa de tomate, zanahoria, salsa de soja, ajo y apio con acompañamiento de arroz negro, integral y quinoa negra	14,00 €	<b>No Pollo Vegano al Curry</b> Tiras de no pollo con curry de verduras (zanahoria, boniato, tomate y cebolla) con acompañamiento de arroz basmati, brócoli y chutney	14,50 €

#### Hamburguesas

<b>Beyond Burguer</b> Hamburguesa vegana de proteína de guisantes con sabora carne Pan vegano con gluten, tomate, lechuga, cebolla morada y crema de tofu y pepinillos <i>Opción Pan Vegano Sin Gluten Vegetariano</i>	9,50 €	<b>Veggie Burguer</b> Hamburguesa vegana de remolacha y calabacin con sabor a vegetales Pan vegano con gluten, tomate, lechuga, cebolla morada y no cheddar vegano	9,00 €
---	--------	--	--------

#### Bebidas

<b>Refrescos - 33 cl.</b> Fritz-Kola Vegana, Kola sin azúcar, de limón, de naranja	2,30 €	<b>Zumos naturales Linda - 25 cl</b> Limon y jengibre, Limón y flor de hibiscus, Mandarina y romero, Tomate y wasabi, Pera y pimienta de Sichuán	2,30 €
De melón, de manzana, cereza y sauco, de manzana bio	2,70 €	<b>Sidra Francesa Galipette - 33 cl</b>	3,50 €
<b>Bio Kombucha, Vejer de la Frontera - 33 cl</b>			
Limón, Rooibos, Yerbamate, Té Verde	3,00 €	<b>Cerveza Artesanal Ocean Beer – 33 cl.</b>	
Jengibre, Cúrcuma, Té Rojo, Frutos del Bosque	3,00 €	Lager	3,00 €
<b>Cerveza Artesanal La Pepa, Jerez de la Frontera - 33 cl.</b>		Ipa	4,50 €
Lager	3,00 €	<b>Cerveza Mahou 0,0 Tostada - 33 cl</b>	2,50 €
Trigo o Pale Ale	3,50 €	<b>Cerveza Mahou sin Gluten - 33 cl</b>	3,00 €
Ambar	4,00 €		
Ipa	4,50 €		

Para nuestros envíos utilizamos bolsas de papel y contenedores de cartón. Todas nuestras bebidas son de cristal reciclable.  
Es nuestra pequeña contribución a la sostenibilidad del planeta.



## EL Rancho de Willy

Empanadas criollas argentinas

### EMPANADAS CRIOLLAS ARGENTINAS

Docena 36 €

1/2 Docena 18 €

*Precios por docena empanadas argentinas variadas*

#### Carne Criolla

**Ternera Picante** (Carne ternera picada, cebolla, tomate, pimiento, aceituna y finas hierbas)

**Pollo** (carne de pollo picada, cebolleta, natat, vino blanco y finas hierbas)

#### Pescado

**Atún** (Atún, cebolla, pimiento rojo, tomate y finas hierbas)

#### Vegetal

**Capresse** (Tomate, albahaca, queso)

#### Otras

**Jamón y Queso 'Mixta'**

**Cebolla y Queso**

#### HAMBURGUESA

**Hamburguesa de Retinto**

Carne de Retinto. Lechuga, Tomate y Queso Gouda

**Ternera Suave** (Carne ternera picada, cebolla, tomate, pimiento, aceituna y finas hierbas)

**Gambas y Ali-Oli** (Gambas, ali-oli, queso y perejil)

**Humita** (Maiz, cebolla y bechamel)

**Montañesa** (Salami montanés, queso, pimiento y orégano)

**Beicon, Ciruela y Queso**

12 €



**CREPES**

- CHOCOLATE
- MERMELADA
- DULCE DE LECHE (casero)
- CHOCOLATE BLANCO (casero)
- QUESO Y MERMELADA
- CANELA Y AZÚCAR
- MIEL, NUECES Y CANELA
- JAMON Y QUESO

**3,50€ EXTRAS CREPES**

- NATA
- FRUTA
- HELADO
- VIRUTA DE CHOCOLATE
- FRUTOS SECOS

**0,50€**

**MINI GOFRE**

**1,50€**

**SANDWICH**

- MIXTO
- POLLO
- ESPECIAL DE POLLO

2,50€  
3,00€  
4,50€

**PERRITO CALIENTE**

**2,50€**

*zahara*  
*delivery*  
& catering



**SUPER**

**Supermercado - Alimentación**

ALIMENTACIÓN - PAN - HELADOS  
PRODUCTOS DE HIGIENE - ARTÍCULOS DE PLAYA  
BEBIDAS - REFRESCOS - BEBIDAS ALCOHÓLICAS - HIELO  
- PARA CUALQUIER OTRO ARTÍCULO CONSULTAR -

*zahara*  
*delivery*  
*& catering*



### **Menús diarios**

#### **Eventos**

Reuniones, fiestas y celebraciones  
Chef en casa y Show cooking  
Catas y degustaciones  
Espectáculos y música en vivo

Contamos con un espacio (Jardín Privado) para eventos

#### **Desayunos – Aperitivos – Almuerzos – Meriendas – Cenas - Barbacoa – Picnic**

Entrantes - Cremas frías - Canapés Variados – Aperitivos – Ensaladas – Ceviche – Sushi – Queso - Jamón de Bellota – Carnes – Pescados – Arroces – Cocina Tradicional – Platos Veganos y Vegetarianos – Cocina Internacional – Postres Caseros

#### **Productos locales seleccionados de la mejor calidad:**

Queso payoyo, carnes de retinto, atún salvaje de almadraba, verduras y frutas ecológicas.