



zahara
delivery
& catering

Teléfono: 682 52 76 20

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



Italiano, Tex Mex



Tapas Gourmet



Arroces y Pescados



Street Food



Asador Argentino



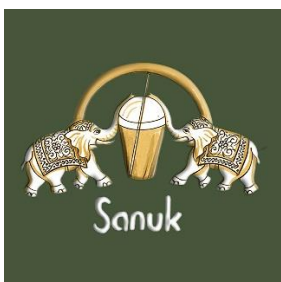
Pizzería - Restaurante



Catering y Eventos



Vegetariano y Vegano



Zumos Naturales
Granizados



Tienda



Mariscos



Italiano



POMODORO
PIZZA PASTA BURRITOS

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, Rotí 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 €



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

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

COSTILLAS PICANTES

7 €

Costillas de cerdo adobadas al horno con maíz dulce



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

3'5 €

CIRUELA
PIÑA
MELON

COCO
PLATANO
NARANJA

FRESA
MANGO
UVAS

KIWI
MARACUYA

DOS FRUTAS

4 €

Fresisuis

FRESA + PLÁTANO

Waikiki

MELÓN + PLATANO

Anapurna

UVAS+ PIÑA

TRES FRUTAS

4'5 €

Manapi

MANGO +NARANJA + PINA

Maracapi

MARACUYA+ NARANJA PINA

Coconut

COCO +MELÓN +/PINA

Namaste

MELÓN PLÁTANO + UVA

Keops

FRESA+ KIWI + NARANJA

Elixir

CIRUELA + NARANJA + PINA

Kapunka

MELOCOTÓN + CIRUELA + KIWI

PREMIUM FRUITS

6'5 €

Especial Dragón

FRUTA DEL DRAGÓN + MANZANA
+FRESAS + MARACUYA

Tripemotions

MARACUYÁ + MANGO + PIÑA +
FRAMBUESA

Pink Sky

GUANABANA + FRESA + MELON

TRATTORIA

L'ANGOLO

Trattoria Italiana

ANTIPASTI / ENTRADAS

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

INSALATE / ENSALADAS

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

PRIMI / PRIMEROS

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

PRIMI SPECIALI / PRIMEROS ESPECIALES

FREGOLA DE MAR Sémola de Trigo con Calamares, Tomate Cherry, Pesto de Albahaca y Bottarga	14€	RISOTTO DE TRUFA Y PAYOYO 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

MARGHERITA	9€	MARINARA	8€
Tomate, Mozzarella y Albahaca		Tomate, Anchoas, Ajo y Orégano	
CAPRESE	9€	REGINA	12€
Mozzarella, Tomate Cherry y Albahaca		Tomate, Mozzarella de Búfala, Tomate Cherry, virutas de Parmesano y Albahaca	
PROSCIUTTO	10.5€	PROSCIUTTO E FUNGHI	11.5€
Tomate, Mozzarella y Jamón York		Tomate, Mozzarella, Jamón York y Champiñones	
CAPRICCIOSA	11.5€	PROVOLONA	11€
Tomate, Mozzarella, Champiñones, Jamón York, Alcachofas y Aceitunas negras		Tomate, Mozzarella, Queso Provolone, Panceta, Tomate Cherry y Orégano	
PUGLIESE	10.5€	PARMIGIANA	11€
Tomate, Mozzarella, Atún y Cebolla		Tomate, Mozzarella, Berenjenas, virutas de Parmesano y Albahaca	
DIAVOLA	11€	4 FORMAGGI	10,5€
Tomate, Mozzarella y Salami picante		Tomate, Mozzarella y Quesos Italianos	
VEGETARIANA	10.5€	NAPOLETANA	12€
Tomate, Mozzarella, Calabacín, Berenjenas y Pimientos		Tomate, Mozzarella, Anchoas, Alcaparras y Aceitunas negras	
FUGAZZETTA	11€	POPEYE	11€
Cebolla, Mozzarella, Provolone, Orégano, Aceitunas negras		Ricotta, Mozzarella, Espinacas, Virutas de Parmesano y Nueces	
DELICIOSA	12€	TARTUFATA	13€
Tomate, Mozzarella, Jamón York, Gorgonzola y Cebolla		Mozzarella, Boletus, Trufa, Nueces y Virutas de Parmesano	
CARBONARA	12€	PARMA	13€
Mozzarella, Huevo campero y Panceta		Mozzarella, Jamón de Parma, Rúcula, Cherry y virutas de Parmesano	
L'ANGOLO	14€		
Pesto de Albahaca, Mozzarella de Búfala, Tomate cherry, Ricotta y virutas de Parmesano			

SPECIALITÀ / ESPECIALIDADES

CALZONE CLÁSICO Tomate, Mozzarella, Provolone y Jamón York	12.5€	CALZONE NAPOLETANO Ricotta, Mozzarella y Salami picante	12€
CALZONE VEGETARIANO Tomate, Mozzarella, Berenjenas, Pimientos, Parmesano, Albahaca y Aceite	12€	FOCACCIA ZAHARA Burrata, Cebolla caramelizada, Tartar de Atún Rojo y perlas de Wasabi	15€
FOCACCIA BÚFALA Mozzarella de Búfala, Tomate cherry, Rúcula y Vinagre Balsámico	13€	FOCACCIA SERRANA Burrata, Tomate cherry, Jamón Serrano y virutas de Parmesano	13€

DOLCE / POSTRES

PANNA COTTA CRUJIENTE Flan con Crema de Leche, toque Crujiente y Dressing de Frutos de Bosque	5€	TIRAMISÚ El gran clásico	6€
CREMA BRUCIATA CON HELADO DE VAINILLA Crème Brulée Crujiente acompañada de Helado de Vainilla	6€	COPA DE HELADO ARTESANAL 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€		
Cerveza Artesanal - CERVEZAHARA- Zahara de los Atunes			
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€



ENTRANTES Y ENSALADAS

Ensalada de Pollo (Lechuga, maíz, tomate cherry, zanahoria, nueces , cebolla crujiente y pollo crujiente Salsa de la casa)	12,50€	Ensalada Mixta (Lechuga, tomate, cebolla, maíz , zanahoria , atún, queso, huevo y jamón york)	9,50€
Ensalada Capresse (Tomate, mozzarella, albahaca, frutos secos y vinagre balsámico)	8,50€	Salmorejo (Con huevo y jamón)	6,50€
Croquetas de pollo caseras	12,50€	Tortillitas crujientes de camarones	10,00€
Jamón de Jabugo	16,00€	Rejo de pulpo a la brasa sobre cama de puré de patatas al pimentón	18,00€
Alcachofas con Cola de Gambón y Salsa de Soja	18,00€	Queso Provolone	10,50€

ARROCES

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

PIZZAS DE MASA MADRE DE LEÑA

Atún (tomate, orégano, atún y queso)	9,00€	Berenjenas (tomate, orégano, berenjenas y queso)	9,00€
Bacón (tomate, orégano, bacón y queso)	9,00€	Blanca (nata, orégano, bacón, cebolla y queso)	9,00€
Barbacoa (tomate, orégano, carne picada, chorizo, salsa barbacoa y queso)	10,00€	Chorizo (tomate, orégano, chorizo y queso)	9,00€
Catalana (tomate, orégano, pimientos morrones, atún y queso)	9,00€	Caprichosa (tomate, orégano, jamón york, champiñones y queso)	9,50€
Cebolla (tomate, orégano, cebolla y queso)	9,00€	Caporal (tomate, orégano, pollo, bacón, cebolla y queso)	10,00€
Daniello (tomate, orégano, carne picada, jamón york, cebolla y queso)	10,00€	Gamberetti (tomate, orégano, gambas, perejil, ajo y queso)	10,00€
Fillo /Pizza de la Casa (tomate, orégano, berenjenas, champiñones, jamón york, cebolla, roquefort y queso)	10,00€	Jamón (tomate, orégano, jamón york y queso)	9,50€
Margarita (tomate, orégano y queso)	8,50€	Mejicana (tomate, orégano, bacón, champiñones, chorizo picante y queso)	10,00€
Napolitana (tomate, tomate cherry, mozzarella fresca, albahaca, piñones y queso)	10,00€	Pepperoni (tomate, orégano, pepperoni y queso)	9,50€
Primavera (tomate, orégano, atún, jamón york y queso)	9,50€	Reina (tomate, orégano, jamón york, cebolla, champiñones, berenjenas y queso)	9,75€
Sevilla (tomate, orégano, berenjenas, cebolla, roquefort y queso)	9,75€	Tropical (tomate, orégano, piña, bacón y queso)	9,50€
Vegetal (tomate, orégano, maíz, pimienta verde, champiñones, cebolla y queso)	9,75€	4 Quesos (tomate, orégano, mozzarella, roquefort, cheddar, enmental y edam)	9,50€

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	27,00€
Solomillo de Vaca Frisona	24,50€	Costillar Cerdo Ibérico BBQ	14,50€
Presa Ibérico (esta localizada en la cabecera del lomo)	15,50€	Secreto Ibérico (esta localizado entre la paletilla y la panceta)	14,50€
Pluma Ibérica (esta 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€
Calamar a la Brasa	18,50€	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€		

PASTA FRESCA

Raviolis a los 4 quesos en salsa roquefort	11,50€	Rectángulo de salmón en salsa de piquillo y gambas	11,50€
--	--------	--	--------

PASTA

Macarrones o espaguetis al ajo y guindillas	9,50€	Macarrones boloñesa (Salsa Boloñesa, carne picada y Gratinada)	10,50€
Espaguetis Carbonara (nata, bacón y queso)	10,50€	Espaguetis Boloñesa (Salsa Boloñesa, carne picada y gratinada)	10,50€

GRATINADOS

Lasaña rellena de carne y gratinada	11,50€	Canelones rellenos de barriga de atún rojo de almadraba y verduras frescas y gratinada	12,50€
Berenjenas rellenas de carne y gratinada (especialidad de la casa)	11,50€		

POSTRES CASEROS

Tarta de queso con galleta	4,50€	Tarta 3 chocolates	5,50€
Tiramisú	5,50€	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	5,50€
Fruta	3,00€		

CARTA DE VINOS

BLANCOS

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

ROSADO

Ramón Bilbao: 15,00€

DO La Mancha de nuestros viñedos

3V: 13,00€

TINTOS

Mefior: 14,00€

Carmelo Rodero: 15,00€

DO La Mancha de nuestros viñedos

Villar del Moro: 16,00€

3V Etiqueta Roja: 15,00€

3V Etiqueta morada: 17,00€

Ramón Bilbao: 18,00€

Lambrusco: 10,00€

3V Etiqueta Plata: 15,00€

Dominio de Baco: 15,00€



zahara
delivery
& catering

Zahara Natural

Vegetariano – Vegano

Entrantes

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

Hamburguesas

Beyond Burguer Hamburguesa vegana de proteína de guisantes con sabor a 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 €	Veggie Burguer Hamburguesa vegana de remolacha y calabacín con sabor a vegetales Pan vegano con gluten, tomate, lechuga, cebolla morada y no cheddar vegano	9,00 €
--	--------	--	--------

Bebidas

Refrescos - 33 cl. Fritz-Kola Vegana, Kola sin azúcar, de limón, de naranja	2,30 €	Zumos naturales Linda - 25 cl 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 €	Sidra Francesa Galipette - 33 cl	3,50 €
Bio Kombucha, Vejer de la Frontera - 33 cl			
Limón, Rooibos, Yerbamate, Té Verde	3,00 €	Cerveza Artesanal Ocean Beer - 33 cl.	
Jengibre, Cúrcuma, Té Rojo, Frutos del Bosque	3,00 €	Lager	3,00 €
Cerveza Artesanal La Pepa, Jerez de la Frontera - 33 cl.		Ipa	4,50 €
Lager	3,00 €	Cerveza Mahou 0,0 Tostada - 33 cl	2,50 €
Trigo o Pale Ale	3,50 €	Cerveza Mahou sin Gluten - 33 cl	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 €



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.