



Copa de bienvenida y aperitivo

MENÚ DEGUSTACIÓN PARA 2 PERSONAS

Burrata artesana de la Puglia

con pimienta dulce, sésamo crujiente y crema de trufa.

Ceviche de Vieira

en caldo de mejillón gallego texturizado con ají amarillo y crocanti de maíz dulce.

Zamburiñas

con gremolata siciliana y lemon curd.

Carabineros XXL

con curry verde, acompañado de arroz basmati.

Black Angus sobre brasas

jugosa carne sobre brasas, acompañada de un lienzo de cuatro salsas (kimchi, hoisin, mostaza inglesa y boniato).

POSTRE

Petit Zielou

Bavaroise de Petit-Suisse con bizcocho de hibisco, palomitas nitro de fresa al campari, ganache de chocolate y helado de yogur.

BEBIDAS

Cocktail 911 zielou

Botella de vino o 4 bebidas soft

Bodega:

**Familia Fermentado en Barrica, D. O Somontano (2018)
Flor de Vetus, D. O. Toro (2016)**

120€
I.V.A. incluido

Chef Ejecutivo:

Kiko Sofis



Síguenos en
[@zieloumadrid](https://www.instagram.com/zieloumadrid)

 91 299 90 78
[zielou.com](https://www.zielou.com)

 **PARKING
GRATUITO**

 **FREE
WIFI**

**ÁTICO ESTACIÓN
DE CHAMARTÍN**