

CARTA
EN
ESPAÑOL

ZELAI

cambia el concepto.

Sed de campo

CÓCTELES








	APEROL SPRITZ Cava, aperol y soda blanca.	8€
	NEGRONI Ginebra, Campari, vermut rojo y naranja.	8€
	DRY MARTINI Vermut blanco y ginebra.	8€
	ABRIL Fino, agua tónica y limón.	7€
	ZELAI Vermut blanco, amontillado, cointreau amargo de angostura.	8€
	CHILCANO Pisco, ginger ale y lima.	8€
	BLOODY MARY Zumo de tomate, vodka, limón, perrins, tabasco, sal y pimienta.	9€
	BLOODY MARY DE JEREZ Zumo de tomate, fino, limón, perrins, tabasco, sal y pimienta.	9€
	SANGRÍA A base de vino tinto.	22€
	SANGRÍA BLANCA A base de vino blanco.	22€
	SANGRÍA DE CAVA A base de cava.	22€

Sed de campo

VERMUT

	LUSTAU BLANCO	5€
	LUSTAU ROJO	5€
	PETRONI ROJO	5€

GENEROSOS

	MANZANILLA PAPIRUSA	3,60€
	FINO DEL PUERTO	3,50€
	AMONTILLADO ESCUADRILLA	4,50€
	PALO CORTADO PENÍNSULA	4,50€
	OLOROSO DON NUÑO	4,50€
	EAST INDIA SOLERA	4,50€
	PEDRO XIMENEZ SAN EMILIO	5€

BRANDY

	LUSTAU GRAN RESERVA	9€
---	------------------------	----

Sed de campo

BEBIDAS

AGUA	3€
AGUA CON GAS	3€
COCA COLA	2,50€
COCA COLA ZERO	2,50€
COCA COLA ZERO ZERO	2,50€
FANTA LIMÓN	2,50€
FANTA NARANJA	2,50€
SPRITE	2,50€
TÓNICA	2,50€
AQUARIUS LIMÓN	2,80€
AQUARIUS NARANJA	2,80€
NESTEA	2,80€
TINTO DE VERANO	3,50€
ZUMO DE TOMATE	2,50€/3€
ZUMO DE PIÑA	2,50€
ZUMO DE NARANJA	2,50€

CERVEZA

CAÑA	2€
COPA	2,50€
COPA GRANDE	3,50€
SIN GLUTEN	3,50€
0,0	3,50€
ALHAMBRA 1925	3,50€
TERCIO CRUZCAMPO	3,50€
EL ÁGUILA	3,50€

CAFÉ E
INFUSIONES

SOLO	1,70€
CORTADO	1,70€
AMERICANO	1,70€
CON LECHE	1,70€
MANCHADO	1,70€
CAPUCHINO	3€
BOMBÓN	1,90€
CARAJILLO	3,60€
INFUSIONES	2€

*Sed de campo*GINEBRA  

TANQUERAY 5,50€ 8€

BEEFEATER 5,50€ 8€

SEAGRAM'S 5,50€ 8€

PUERTO DE INDIAS 5,50€ 8€

CLANDESTINA 6,50€ 9€

GVINE 6,50€ 9€

LONDON 6,50€ 9€

HENDRICK'S 6,50€ 9€

RON  

BARCELÓ 7€ 9€

LEGENDARIO 7€ 9€

SANTA TERESA 7€ 9€

ZACAPA 10€ 12€

VODKA  

ABSOLUT 5,50€ 8€

BELVEDERE 6,50€ 9€

GREY GOOSE 6,50€ 9€

WHISKY  

RED LABEL 7€ 9€

WHITE LABEL 7€ 9€

BALLANTINES 7€ 9€

BLACK LABEL 8€ 10€

MACALLAN 10€ 12€

GLENFIDDICH 9€ 11€

LICORES  

TEQUILA 3€ 6€

LICOR DE HIERBAS 2,50€ 5€

JÄGERMEISTER 3€ 6€

RON MIEL 2,50€ 5€

LIMONCELLO 2,50€ 5€

AMARETTO 2,50€ 5€

PACHARÁN 2,50€ 5€

CREMA DE ORUJO 2,50€ 5€

BAILEYS 3€ 6€






La Ruta Natural

	Tosta de Anchoa 00 de Santoña, <i>crema suave de Apolonio, compota de tomates y romero</i>	4,5€/unid.
	Cono de tartar de salmón, <i>salsa cítrica y algiuta crujiente</i>	5€/unid.
	Tabla de quesos andaluces 80grs./160grs	8€/14€
	Jamón de bellota 100% ibérico <i>(Monesterio, Extremadura) 100grs</i>	24€
	Plato de cuchareo <i>según temporada</i>	Consultar
	Canelón de Pollo trufado, <i>bechamel al Pedro Ximénez y punto de ajo</i>	12€
	Bocadillo de calamares <i>con salsa de rocoto y chips de boniato</i>	9,5€
	Carpaccio de Gambón flameado, <i>cabeza, aceite y sal de gambón, emulsión cítrica y tomillo limonero</i>	16€
	Steak tartar <i>de vacuno con yema natural y emulsión de alcaparras</i>	18€
	Ensaladilla tradicional de gambas <i>con gambón confitado</i>	8,5€
	Croquetas melosas de rabo de toro, <i>crema de setas y compota de manzanas</i> <i>Tapa 3 unid./Media 6 unid.</i>	4,5€/8,5€





La vereíta verde

	Ensalada de temporada, <i>verduras, frutas, vinagreta de naranja, lechuga viva y nueces</i>	13€
	Ensalada Zelai de berenjenas asadas, <i>tomates, aceituna Kalamata y perlas de mozzarella</i>	11€
	Setas salteadas y brócolis <i>con cremita de ajo negro</i>	9,5€
	Coliflor almendrada, <i>crema huancaína y queso gratinado</i>	8,5€
	Picante de verduras salteadas <i>con aire de curry verde thai</i>	8,5€
	Extra de arroz blanco	2€
	Mini parrillada de verduras de temporada <i>sobre salsa mediterránea</i>	9,5€
	Patatas bravas <i>con salsa de rocoto</i>	7,5€
	Risotto Zelai, <i>de idiazábal</i>	14€

La mar de campo

	Zamburiñas <i>a la candela con mojo verde y piña</i>	22€
	Pescado de mercado	Consultar
	Bacalao al horno <i>con flameado de alioli mallorquín sobre salsa de tomates cherry</i>	19€
	Auténtico ceviche peruano	15€
	Tataki de atún <i>macerado en soja con aliño suave de tomates y albahaca</i>	8,5€/15€

Como en el campo

	Ají de gallina peruano <i>Guiso de gallina con aji amarillo, aceitunas, patata violeta y huevo</i>	15€
	Solomillo de ternera <i>glaseado sobre fondo oscuro de Pedro Ximénez</i>	21€
	Carrillada <i>confitada con parmentier al romero</i>	15€
	Lomo saltado peruano <i>Tacos de solomillo de ternera salteados al wok con verduras, patatas y toque picante de aji amarillo</i>	18€
	Extra de arroz blanco	2€

*No olvide preguntar a nuestro personal por nuestros **platos fuera de carta.***







Pan y picos 1,5€/persona

Precios con IVA incluido















Alérgenos

 Fructosa	 Huevo	 Molusco	 Frutos secos y de cáscara
 Lactosa	 Soja	 Crustáceo	 Sésamo
 Gluten	 Mostaza	 Marisco	
 Apio	 Sulfitos	 Pescado	

Campo de ~~tentaciones~~ sensaciones

	Postre del chef	6,5€
	Biscocho de café <i>con helado de avellana, frutos rojos y salsa de café</i>	7€
	"Lemon Pie" <i>con crema de queso, sirope de limón salado, galleta y sorbete de limón</i>	8€
	Tarta de zanahoria americana, <i>biscocho de zanahoria y crema de queso</i>	7€
	Tarta Crack <i>de chocolate denso, galletas migadas y caramelo salado</i>	7€
	Sorbete de Mojito	6€
	Sorbete de Limón	6€
	Extra alcohol sorbete	1,5€

Alérgenos










 Fructosa	 Huevo	 Molusco	 Frutos secos y de cáscara
 Lactosa	 Soja	 Crustáceo	 Sésamo
 Gluten	 Mostaza	 Marisco	
 Apio	 Sulfitos	 Pescado	

ENGLISH
MENU








ZELAI

cambia el concepto.






The Natural route

	00 Santoña Anchovy Toast, <i>Apolonio soft cream, tomatoes and rosemary compote</i>	4,5€/unid.
	Salmon tartare cone, <i>citrus sauce and crunchy seaweed</i>	5€/unid.
	Andalusian Cheese board 80grs./160grs	8€/14€
	100% Iberian acorn-fed ham <i>(Monesterio, Extremadura) 100grs</i>	24€
	Seasonal soup <i>según temporada</i>	check the price
	Truffled chicken canelon	12€
	Roasted cuttlefish brioche <i>rocoto pepper and sweet potato chips</i>	9,5€
	Flamed King prawn carpaccio with its head, <i>king prawn oil and salt, citrus emulsion and lemon thyme</i>	16€
	Beef steak tartare <i>with natural yolk and caper emulsion</i>	18€
	Spanish Potato and Shrimp Salad <i>with candied king prawn</i>	8,5€
	Oxtail Croquettes, <i>with mushrooms cream and apple compote</i>	4,5€/8,5€





The green path

	Seasonal Salad, <i>with vegetables, fruits, orange vinaigrette, lettuce, walnuts and mandarin sorbet</i>	13€
	Roasted aubergine salad, <i>with tomatoes, Kalamata olives and mini mozzarellas</i>	11€
	Sautéed mushrooms and broccoli <i>with black garlic cream</i>	9,5€
	Almond couliflower, <i>with huancaína sauce and grilled cheese</i>	8,5€
	Spicy stir-fried vegetables <i>with thai green curry air</i>	8,5€
	Extra white Rice	2€
	Mini grilled seasonal vegetables <i>on Mediterranean sauce</i>	9,5€
	Roasted and spiced potatoes <i>with rocoto pepper sauce</i>	7,5€
	Idiazabal creamed Risotto	14€

The field sea

	Flamed “Scallops” (Zamburiña) <i>with Canarian green mojo and pineapple</i>	22€
	Market Fish	Check price
	Baked Cod <i>with Majorcan alioli flambe on cherry tomato sauce</i>	19€
	Authentic Peruvian Ceviche	15€
	Tuna Tataki <i>marinated in soy with mild tomato and basil dressing</i>	8,5€/15€

Like in the field















	Peruvian “Ají de gallina” <i>Chicken stew with yellow chili, olives, purple potato and egg</i>	15€
	Glazed Beef Tenderloin <i>on a dark base of Pedro Ximénez</i>	21€
	Confit Cheeks <i>with rosemary parmentier</i>	15€
	Peruvian Salted Loin <i>Stir-fried beef tenderloin in a wok with vegetables, potatoes and yellow pepper</i>	18€
	Extra white Rice	2€

*Don't forget to ask our staff for
daily specials dishes.*











Bread 1,5€ per person

VAT included















Allergens

 Fructose	 Egg	 Mollusck	 Peanuts & Nuts
 Lactose	 Soy	 Crustacean	 Sesame
 Gluten	 Mustard	 Shellfish	
 Celery	 Sulfites	 Fish	

Field of ~~tentations~~ sensations

	Chef's dessert	6,5€
 	Coffee cake <i>with hazelnut ice cream, red fruits and coffee sauce</i>	7€
 	"Lemon Pie" <i>with cream cheese, salty lemon syrup, biscuit and lemon sorbet</i>	8€
 	Carrot Cake <i>with cream cheese</i>	7€
 	Chocolate Crack cake <i>with cocoa cream, cookies and salted caramel</i>	7€
	Mojito Sorbet	6€
	Lemon Sorbet	6€
	Extra Alcohol sorbet	1,5€

Allergens

 Fructose	 Egg	 Mollusck	 Peanuts & Nuts
 Lactose	 Soy	 Crustacean	 Sesame
 Gluten	 Mustard	 Shellfish	
 Celery	 Sulfites	 Fish	










FRANÇAIS
MENU

ZELAI









cambia el concepto.

Le chemin naturel

(tapa/demi)






	Toast aux anchois de Santoña, <i>crème douce d'Apolonio, compote de tomates et romarin</i>	4,5€/unid.
	Cône de tartare de saumon, <i>sauce aux agrumes et algues croustillantes</i>	5€/unid.
	Plateau de fromages andalous 80grs./160grs	8€/14€
	Jambon 100% ibérique <i>(Monesterio, Extremadura) 100grs</i>	24€
	Soupe de saison	demander le prix
	Cannelloni de poulet à la truffe <i>sauce béchamel au Pedro Ximénez et pointe d'ail</i>	12€
	Brioche de calamars <i>avec sauce au piment rocoto et chips de patates douces</i>	9,5€
	Carpaccio de crevettes géantes flambées, <i>avec leur têtes, huile et sel de crevettes, émulsion d'agrumes et thym citronné</i>	16€
	Tartare de steak <i>de bœuf au jaune d'œuf naturel et à l'émulsion de câpres</i>	18€
	Salade de crevettes traditionnelle <i>avec crevettes géantes confites</i>	8,5€
	Croquettes onctueuses de ragoût de queue de taureau, <i>crème de champignons et compote de pommes</i>	4,5€/8,5€

Le sentier vert





	Salade de saison, <i>légumes, fruits, vinaigrette à l'orange, laitue et noix</i>	13€
	Salade Zelai d'aubergines rôties, <i>tomates, olives Kalamata et perles de mozzarella</i>	11€
	Champignons et brocolis sautés <i>avec crème à l'ail noir</i>	9,5€
	Chou-fleur aux amandes, <i>crème huancaína et fromage gratiné</i>	8,5€
	Légumes sautés épicés <i>et mousse de curry vert thaïlandais</i>	8,5€
	Extra de riz blanc	2€
	Mini légumes de saison grillés <i>à la sauce méditerranéenne</i>	9,5€
	Pommes de terre rôties et épicées <i>à la sauce rocoto</i>	7,5€
	Risotto Zelai <i>au fromage idiazábal</i>	14€

La mer de campagne

(tapa/demi)

	Coquilles Saint-Jacques <i>flambées avec sauce mojo vert et ananas</i>	22€
	Poisson du marché	Demander le prix
	Cabillaud au four <i>avec aïoli majorquin flambé sur sauce aux tomates cerises</i>	19€
	Authentique Ceviche Péruvien	15€
	Tataki de thon <i>mariné au soja avec vinaigrette douce de tomates et basilic</i>	8,5€/15€

Comme a la campagne

	Poulet à l'aji péruvien <i>ragoût de poulet avec aji jaune, olives, pomme de terre violette et œuf</i>	15€
	Faux-filet de bœuf glacé <i>sur fond de Pedro Ximénez foncé</i>	21€
	Joues de porc <i>confites avec parmentier de romarin</i>	15€
	Filet de boeuf sauté au style péruvien <i>dés de filet de bœuf sautés au wok avec légumes, pommes de terre et une touche épicée d'aji jaune</i>	18€
	Extra de riz blanc	2€

*N'oubliez pas de demander à notre personnel nos **plats hors menu**.*










Pain et picos 1,5€ per person

Prix TVA incluse













Allergenes

 Fructose	 Œuf	 Mollusques	 Noix et fruits secs
 Lactose	 Soja	 Crustacés	 Sésame
 Gluten	 Moutarde	 Fruits de mer	
 Céleri	 Sulfites	 Poisson	

Champ de ~~tentations~~ sensations

	Dessert du chef	6,5€
 	Génoise au café <i>avec glace à la noisette, fruits rouges et sauce au café</i>	7€
 	"Lemon Pie" <i>au fromage frais, sirop de citron salé, biscuit et sorbet au citron</i>	8€
 	Gâteau aux carottes américain <i>génoise aux carottes et crème de fromage</i>	7€
 	Tarte Crack <i>de chocolat dense, biscuits émiettés et caramel salé</i>	7€
	Sorbet au Mojito	6€
	Sorbet au citron	6€
	Sorbet : extra alcool	1,5€

Allergenes

 Fructose	 Œuf	 Mollusques	 Noix et fruits secs
 Lactose	 Soja	 Crustacés	 Sésame
 Gluten	 Moutarde	 Fruits de mer	
 Céleri	 Sulfites	 Poisson	

DEUTSCHES MENÜ

ZELAI

cambia el concepto.

Vorspeisen






	Zarte Apoloniocreme, <i>Tomaten-Rosmarinkompott</i>	(tapa/demi) 4,5€/unid.
	Lachstartartasche, <i>Zitrussauce und knusprige Alge</i>	5€/unid.
	Andalusische Käseplatte 80grs./160grs	8€/14€
	100% iberischer Schinken <i>(Monesterio, Extremadura) 100grs</i>	24€
	Saisonale Suppe	Check price
	Cannelloni mit getrüffelter Hühnchenfüllung <i>Bechamelsoße, Knoblauchcreme</i>	12€
	Tintenfischbrioche <i>scharfe Rocotosoße und Süßkartoffelchips</i>	9,5€
	Flambiertes Riesengarnelencarpaccio, Kopf, <i>Riesengarnelensalz und -öl, Zitrusemulsion und Zitronenthymian</i>	16€
	Steaktartar <i>vom Rind mit natürlichem Eigelb und Kapernemulsion</i>	18€
	Traditioneller Garnelensalat <i>mit confierter Riesengarnele</i>	8,5€
	Ochsenschwanzkroketten, <i>Pilzcreme und Apfelkompott</i>	4,5€/8,5€

Vegetarische gerichte





	Saisonal Salat, <i>mit Gemüse, Obst, Orangenessig, Blattsalat, Walnüssen und Mandarinsorbet</i>	13€
	Angebratener Auberginensalat, <i>Tomaten, Kalamataoliven und Minimozzarella</i>	11€
	Brokkoli-Pilz-Pfanne <i>mit schwarzer Knoblauchcreme</i>	9,5€
	Mit Käse überbackener Blumenkohl, <i>Mandeln und Huancainasoße</i>	8,5€
	Pikante Gemüsepfanne <i>mit thailändischem grünem Schaum</i>	8,5€
	Extra weißer Reis	2€
	Saisonales gegrilltes Gemüse <i>auf mediterraner Soße</i>	9,5€
	Kartoffelspalten <i>mit scharfer Rocotosoße</i>	7,5€
	Risotto Zelai <i>mit Idiazabalkäse</i>	14€

Fisch

(tapa/demi)

	Flammierte Miesmuscheln <i>mit grüner kanarischer Mojosoße und Ananas</i>	22€
	Fisch Vermarkten	Check price
	Gebackener Kabeljau <i>mit flambiertem mallorcanischem Alioli auf Cherrytomatensoße</i>	19€
	Authentische Peruanische Ceviche	15€
	Thunfischtataki <i>mit Sojasoße mariniert auf milden Tomaten und Basilikum</i>	8,5€/15€

Fleisch

	Peruanisches geschmortes Hühnchen <i>mit gelbem Pfeffer, Oliven, violetter Kartoffel und Ei</i>	15€
	Glasiertes Rinderfilet <i>auf dunkler Bratensoße</i>	21€
	Schweinebacken <i>confiert mit Rosmarinparmentier</i>	15€
	Peruanisches Rinderfilet <i>gewürfelt und im Wok mit Gemüse, Kartoffeln und gelbem Pfeffer angebraten</i>	18€
	Extra weißer Reis	2€

Vergessen Sie nicht unser Personal bezüglich Gerichten außerhalb der Karte zu fragen.

Pan/ Brot 1,5€ per person

/ IVA/ Preise inklusive Mwst

Allergene

	Fruktose		Ei		Weichtiere		Schalenfrüchte und Nüsse
	Laktose		Soja		Krustentiere		Sesam
	Gluten		Senf		Meeresfrüchte		
	Sellerie		Sulfite		Fisch		

Desserts

	Dessert des Küchenchefs	6,5€
	Kaffeekekuchen <i>mit Haselnusseis, roten Früchten und Kaffeesoße</i>	7€
	"Lemon Pie" <i>mit Frischkäse, salzigem Zitronensirup, Keksen und Zitronensorbet</i>	8€
	Amerikanischer Karottenkuchen <i>with cream cheese</i>	7€
	Schokoladenkuchen <i>Kakaocreme, Keksstückchen und Salzkaramell</i>	7€
	Mojitosorbet	6€
	Zitronensorbet	6€
	Extra Alkohol Sorbet	1,5€

Allergene

 Fruktose	 Ei	 Weichtiere	 Schalenfrüchte und Nüsse
 Laktose	 Soja	 Krustentiere	 Sesam
 Gluten	 Senf	 Meeresfrüchte	
 Sellerie	 Sulfite	 Fisch	