



ZAZÚ  
IBIZA

# ENTRANTES / STARTERS

---

**Tempura de gambón salvaje en salsa libanesa sobre base de guacamole 10 uds.** 24,00€

*Wild shrimp tempura in Lebanese sauce on a guacamole base*

**Taco Banzai 3 uds.** 16,00€

Ternera con guacamole, pico de gallo, cebolla morada, cilantro y mayo chipotle.

*Beef with guacamole, pico de gallo, red onion, cilantro and chipotle mayo.*

**Carabinero a la brasa** 29,00€

*Grilled Red Prawn*

**Gozos de cerdo y verduras 8 uds.** 15,00€

Al vapor con salsa teriyaki.

*Pork and vegetable gozas: Steamed with teriyaki sauce.*

**Nuestra Burrata: burrata, mezclum, fresas, mermelada de tomate, higos** 18,00€

*Our Burrata: Burrata, mixed greens, strawberries, tomato jam, figs.*

**Nachos locos** 18,00€

Con guacamole, chili con carne, crema agria, salsa de queso y pico de gallo.

*Crazy nachos: With guacamole, chili con carne, sour cream, cheese sauce and pico de gallo.*

**Ración de Croquetita de cecina con mayonesa trufada 5 uds.** 18,00€

*Cecina croquette with truffled mayonnaise*

**Pan bao** 13,00€

Solomillo de cerdo con salsa hoisin x 2 uds.

*Bread Bao: Pork tenderloin with hoisin sauce.*

**Pulpo a la brasa sobre puré de patatas trufado** 28,00€

*Grilled octopus on truffled mashed potatoes*

**Tartar de atún** **24,00€**

Atún rojo, aceite de sésamo, soja, dashi, huevo de codorniz y aguacate.

*Tuna tartare: Red tuna, baked sweet potato, wakame seaweed and sesame.*

**Tartar de salmón y aguacate** **23,00€**

Con huevo de codorniz y tobiko wasabi.

*Salmon And Avocado Tartar: With quail egg and tobiko wasabi.*

**Steak brioche** **16,00€**

**Calamares a la andaluza** **27,00€**

*Squids at "Andaluza" style*

**Jamón Iberico de bellota 100% cortado a cuchillo** **38,00€**

*Iberico Ham knife cut acorn.*

**Pan de aceite hojaldrado con alioli y aceitunas (por persona)** **3,50€**

*Oil-bread puff pastry with aioli and olives (per person)*

## ENSALADAS / SALADS

---

**Healthy** **17,00€**

Mezclum de brotes, aguacate, queso fresco, atún, cangrejo, quinoa, tomatitos cherry y maíz.

*Mixed sprouts, avocado, fresh cheese, tuna, crab, quinoa, cherry tomatoes and corn.*

**Zazú** **19,00€**

Mezclum de brotes, pollo empanado, bacon, queso de cabra, picatostes y salsa César.

*Sprout mix, breaded chicken, bacon, goat cheese, croutons and Caesar sauce.*

# POKE

---

**Elige la base + 3 toppings + 1 proteína + 1 salsa**

**23,00€**

*Choose the base + 3 toppings + 1 protein + 1 sauce*

**Base**

Arroz o mezclum.

*Rice or mix.*

**Toppings**

Tomatitos cherry, wakame, edamame

*Cherry tomatoes, Wakame, edamame*

**Proteínas/ Protein**

Salmón, atún

*Salmon, tuna*

**Salsas/ Sauce**

Manzana, picante, soja o mango.

*Apple, spicy, soy or mango.*

**Ingredientes extra / extra ingredients**

**3,50€**

**Aguacate**

*Avocado*

# SUSHI

---

**Sake**

**4,00 €**

Salmón flameado con mayowasabi

*Flamed salmon with mayowasabi*

**Ventresca de atún toro**

**6,00 €**

*Bull tuna belly*

**Maguro**

**4,00 €**

Atún braseado con foie caramelizado

*Braised tuna with caramelized foie*

**Wagyu**

**4,00 €**

Mini burger de wagyu con cebollino y salsa teriyaki

*Mini wagyu burger with chives and teriyaki sauce*

**Uzura**

**4,00 €**

Huevo de codorniz con paté de trufa

*Quail egg with truffle pâté*

### TEMPURA (6 pzas.)

Maki de atún, crema de queso y salsa teriyaki. **16,00 €**  
*Tuna maki, cream cheese and teriyaki sauce.*

Maki de salmón, aguacate, tartar de salmón y salsa de manzana y jengibre. **18,50 €**  
*Salmon maki, avocado, salmon tartar and apple and ginger sauce.*

### URAMAKI (8 pzas.)

**Alaska** **23,00 €**  
Salmón, crema de queso, aguacate, wakame y salsa de mango wasabi.  
*Salmon, cream cheese, avocado, wakame and wasabi mango sauce.*

**Ebi** **23,00 €**  
Langostino, nori, queso crema, sésamo, mayo kimchie, tobiko rojo, filamentos de guindilla, salsa teriyaki.  
*Prawn, nori, cream cheese, sesame, kimchie mayo, red tobiko, chilli filaments, teriyaki sauce.*

**Spice Tuna** **23,00 €**  
Tartar de atún, pepino, queso crema, aguacate, sésamo, cebollino, teriyaki.  
*Tuna tartar, cucumber, cream cheese, avocado, sasame, chives, teriyaki.*

**Steak Roll** **25,00€**  
Uramaki cubierto de solomillo flambeado pincelado con yakiniku, relleno de tomate seco, aguacate, con foie caramelizado y cebollino.  
*Uramaki covered with flambéed sirloin brushed with yakiniku, stuffed with dried tomato, avocado, with caramelized foie and chives.*

# BURGERS / SANDWICH

---

## BURGERS

(opción de pan sin gluten)  
(*gluten-free bread option*)

### Zazú

160gr de vaca, queso de cabra, queso cheddar, bacon y mermelada de tomate.  
*160gr of cow, goat cheese, cheddar cheese, bacon and tomato jam.*

26,00€

### Mufasa

160gr de vaca, bacon, lechuga, foie, queso gouda y mayonesa trufada.  
*160gr of beef, bacon, lettuce, foie, gouda cheese and truffle mayonnaise.*

25,00€

### Pumba

160gr de vaca, bacon, huevo frito, queso cheddar y salsa barbacoa.  
*160gr of beef, bacon, fried egg, cheddar cheese and barbecue sauce.*

25,00€

### Nala - Vegetariana

Soja texturizada, quinoa, trigo sarraceno, lechuga, tomate, cebolla y guacamole.  
*Textured soy, quinoa, buckwheat, lettuce, tomato, onion and guacamole.*

23,00€

## SÁNDWICHES

### Club

Pechuga de pollo, bacon, lechuga, tomate, queso cheddar, huevo frito y salsa Zazú.  
*Chicken breast, bacon, lettuce, tomato, cheddar cheese, fried egg and Zazú sauce.*

24,00€

# CARNES/PESCADOS

---

<b>Chuletón de vaca vieja madurada 45 días</b> <i>T-bone steak aged 45 days</i>	<b>100,00€</b>
<b>Lomo alto de vaca vieja</b> <i>High Ribeye of old cow</i>	<b>29,50€</b>
<b>Pollo payés marinado a baja temperatura acabado a la brasa</b> <i>Páyés chicken marinated at low temperature. Grilled finish.</i>	<b>23,00€</b>
<b>Salmón a la brasa con pistacho, puré de edamame y tomatitos cherry confitados.</b> <i>Grilled salmon with pistachio, edamame puree, and candied cherry tomatoes.</i>	<b>27,00€</b>
<b>Dorada</b> <i>Sugerencia para 2 personas 600gr. / Suggestion for 2 person 600gr</i>	<b>55,00€</b>
<b>Lubina</b>	<b>Según mercado PSM</b>
<b>GUARNICIÓN (garrison):</b> Puedes elegir entre Arroz, Verduras o Patatas <i>You can choose vegetables, rice or potatoes.</i>	<b>6,50€</b>

# ARROCES

Mínimo 2 personas precio por persona/ Minimum 2 people price per person.

---

<b>Arroz de pulpo a la brasa y espárragos con alioli de pimentón</b> <i>Rice with grilled octopus and asparagus with paprika aioli</i>	<b>36€</b>
<b>Arroz negro con gambas y bróquil</b> <i>Black rice with prawns and broccoli</i>	<b>36€</b>

<b>Arroz de verduras con alioli de romero</b> <i>vegetable rice with rosemary aioli</i>	36€
<b>Arroz de bogavante</b> <i>Lobster rice</i>	55€
<b>Arroz de carabineros y alioli de lima</b> <i>Rice with shrimp and lime aioli</i>	52€

## POSTRES

---

<b>Torrija caramelizada bañada en horchata.</b> <i>Caramelized French toast soaked in horchata</i>	12,00 €
<b>Browkie de nutella</b> <i>Nutella browkie</i>	13,00 €
<b>Tarta de queso cremosa</b> <i>Creamy cheesecake</i>	11,50 €
<b>Fruta de temporada</b> <i>Sugerencia para 2 personas / Seasonal fruit for two people</i>	22,00 €
<b>Plato de fruta de temporada</b> <i>Seasonal fruit platter</i>	14,00 €
<b>Ingrediente extra + 2,00€</b> Nutella, chocolate blanco y negro, nata, caramelo, helado, mermelada de arándanos y fruta <i>Extra ingredient + 2,00€</i> <i>Nutella, white and dark chocolate, cream, caramel, ice cream, blueberry jam, and fruit</i>	
<b>Helado / Ice Cream</b> <b>Vainilla de Madagascar</b> <i>Madagascar vanilla</i>	8,50 €