

Ensaladas / Salads

Caprese: Mozzarella di bufala, tomate y pesto de albahaca Bufala mozzarella, tomato and basil pesto	8,50€
Ventresca de atún, mix de lechugas, tomate cherry, cebolla, zanahoria y crema de vinagre balsámico Tuna's ventresca, lettuce mix, cherry tomatoes, onion, carrot and balsamic vinegar cream	13,50€
Salmón ahumado, mix de lechugas, calabacín, mozzarella di bufala, aguacate Smoked salmon, mixed salad, zucchini, buffalo mozzarella, avocado	15,50€

*Todas las ensaladas llevan pan incluido
*All salads have bread included

Entrantes / Starters

Olivas Olives	2,50€
Pan tomate	3,50€
Bruschetta: pan tostado con tomate cherry, ajo, albahaca, aceite de oliva y sal Toasted bread with cherry tomato, garlic, basil, olive oil and salt	6,00€
Patatas bravas de la casa Homemade patatas bravas	6,00€
Gnocco frito con ragù bolognese y queso straciatella Fried gnocco with ragù bolognese and straciatella cheese	7,50€
Provolone fundido con crutones caseros y pesto de tomate seco Melted provolone cheese with homemade croutons and dried tomato pesto	8,50€
Mozzarella di bufala con jamón Culatello, Mortadella Bologna IGP y gnocco frito Bufala mozzarella with Culatello ham, Mortadella Bologna IGP and fried gnocco	10,00€
Polpette: pan tostado con albóndigas, salsa de tomate y parmesano Toasted bread with meatballs, tomato sauce and parmesan	10,00€
Tabla de quesos Mixed cheese platter board	16,00€
Tabla mixta Mixed cold cut and cheese platter board	16,00€
Tabla mixta Maxi Mixed cold cut and cheese platter board Maxi	30,00€

*Todas las tablas llevan pan incluido
*All platters have bread included

Extras

Pan / Bread	1,00€
Focaccia	2,50€

Zafra

Pizzeria Ristorante

Pizza Romana

Margherita: Tomate y mozzarella Tomato and mozzarella	11,00€
York: Tomate, mozzarella y jamón dulce Tomato, mozzarella and baked ham	12,50€
Diavola: Tomate, mozzarella y salame piccante Tomato, mozzarella and spicy salami	12,50€
Ortolana: Tomate, mozzarella, berenjena, calabacín y pimiento rojo Tomato, mozzarella, aubergine, zucchini and red pepper	12,50€
Parma: Tomate, mozzarella y jamón culatello Tomato, mozzarella and culatello ham	13,00€
Campagnola: Tomate, provola ahumada, butifarra, champiñón Tomato, smoked provola cheese, sausage and mushrooms	13,00€
Capriccio: Tomate, mozzarella, guanciale, gorgonzola y alcachofas Tomato, mozzarella, guanciale, gorgonzola cheese and artichokes	13,00€
Funghi: Mozzarella, champiñón, provolone Mozzarella, mushrooms and provolone	13,00€
4 quesos: Mozzarella, parmesano, gorgonzola, provolone	13,50€
Genovese: Mozzarella, tomate cherry, pesto de albahaca Mozzarella, cherry tomato, basil pesto	13,50€
Mortazza: Mozzarella, mortadella bologna IGP, pesto de pistacho y straciatella Mozzarella, mortadella Bologna IGP, pistacho pesto and straciatella cheese	15,00€
Ventresca: Tomate, mozzarella, ventresca de atún, cebolla Tomato, mozzarella, tuna's ventresca, onion	15,50€
Ingredientes adicionales 1,00€ / 1,50€ / 2,00€ Additional ingredients	

Postres caseros / Homemade desserts

Panna Cotta	5,00€	Postre del día	5,00€ / 5,50€
Helado - Ice Cream	5,00€	Dessert of the day	
Cheesecake	5,50€		
Tiramisù	5,50€		

Declaración de ALERGENOS



Pasta

Spaghetti al pomodoro (salsa de tomate) Spaghetti with tomato sauce	11,00€
Spaghetti alla carbonara Spaghetti carbonara	12,00€
Gnocchi con pesto de albahaca Gnocchi with basil pesto	12,00€
Tagliatelle con ragù bolognese Tagliatelle with ragù bolognese	12,00€
Gnocchi con gorgonzola y cebolla Gnocchi with gorgonzola and onion	12,00€
Ravioli de setas porcini con crema de parmesano DOP 24 meses Porcini mushrooms ravioli with parmesano DOP 24 months cream	13,00€
Ravioli de ricotta y espinacas con pesto de nueces Ricotta and spinach ravioli with walnuts pesto	13,00€
Spaghetti con gambas y tomate Spaghetti with prawns and tomato	15,50€

*Pregunta por nuestras pastas sin gluten.
*Ask for our gluten free pastas.

Especialidades / Specialties

Lasagna alla bolognese	12,00€
Parmigiana de berenjena Aubergine parmigiana	12,00€
Milanesa de pollo con patatas fritas o verduras a la plancha Chicken milanese with fried potatoes or grilled vegetables	14,00€
Entrecot con patatas fritas Entrecot with fried potatoes	19,00€
Sopa del día Soup of the day	8,00€

Focaccia

Classica: Jamón dulce y queso Baked ham and cheese	8,00€
Sfiziosa: Guanciale, queso, champiñones Guanciale, cheese, mushrooms	8,00€
Donny: Mortadella Bologna IGP, gorgonzola, tomate rallado y cebolla Mortadella Bologna IGP, gorgonzola, tomato and onion	8,00€
Spicy: Salame piccante, queso y tomate rallado Spicy salami, cheese, tomato	8,00€
Fresquita: Tomate, aguacate, queso y cebolla Tomato, avocado, cheese and onion	8,00€
Veggy: Berenjena, calabacín, pimiento rojo y pesto de pistacho Aubergine, zucchini, red pepper and pistacho Pesto	8,00€
Sabrosa: Ternera esmechada, lechuga, cebolla, mayonesa, mostaza Pulled beef, salad, onion, mayo, mustard	8,00€
Gustosa: Jamón culatello, queso, tomate y aguacate Culatello ham, cheese, tomato and avocado	8,50€
California: Salmón ahumado, philadelphia y aguacate Smoked salmon, Philadelphia and avocado	10,00€

Cafés/Coffees

Café solo/ descafeinado <i>Espresso / Decaffeinated</i>	1,50€
Cortado /Americano <i>Macchiato / Americano</i>	1,70€
Bombón: café con leche condensada <i>Coffee with condensed milk</i>	2,00€
Café con leche <i>Coffee with milk</i>	2,00€
Capuccino	2,60€
Moka: capuccino con chocolate <i>Mocha Capuccino with chocolate</i>	2,80€
Carajillo <i>Coffee with liquor</i>	2,50€
Nutellino: cortado con nutella <i>Macchiato with nutella</i>	2,30€
Nutellone: café con leche con nutella <i>Coffee with milk y nutella</i>	3,00€
Iced latte	3,00€
Café shake con Bayleys <i>Coffee shake with Bayleys</i>	4,50€
Colacao	2,50€
Tés e infusiones Verde, negro, rojo, menta, roibos, camomila <i>Green, black, red, mint, rooibos, chamomile</i>	2,50€

Leche entera / avena / sin lactosa
Whole milk / oat / lactose-free

Bebidas Frias/Cold drinks

Agua / agua con gas <i>Still / sparkling water</i>	2,00€
Refrescos: Coca-cola, fanta naranja, fanta limon, nestea limon, aquarius, tonica	2,50€
Ginger Beer	3,00€
Zumo de naranja / Limonada casera <i>Orange juice / Homemade lemonade</i>	4,00€

Cerveza Estrella Galicia/Beer

0,2	2,20€
0,3	2,50€
0,5	3,50€
Botella / 1906 / Sin alcohol / Sin gluten <i>Bottle / Alcohol free / Gluten free</i>	2,50€
Cerveza Italiana <i>Italian beer</i>	3,00€

Cócteles/Cocktails

	Copa	Jarra 2 Litros
Mimosa	5,00€	25,00€
Aperol / Campari	7,00€	
Gin Tonic	7,00€	
Ron Cola / Rum & Coke	7,00€	
Hugo Spritz	8,00€	
Negroni / Sbagliato	8,00€	
London Mule	8,00€	
Sangria	5,50€	25,00€
Sangria de Cava	6,50€	25,00€
Vermut Casa Mariol	3,50€	
Tinto de verano	4,00€	

Digestivos/Digestifs

4,00€

Jagermeister / Herb liquor / Sambuca / Disaronno /
Averna / Grappa / Limoncello / Meloncello

Chupito 3,00€

Nos complace que hagas la "scarpetta" con nuestros platos
"fare la scarpetta" "Acto de recoger la salsa que ha quedado
en un plato con un trozo de pan..."

We would be pleased if you did the "scarpetta" with our dishes.
"fare la scarpetta" the act of scooping up the sauce left on the
plate with a piece of bread...

Zafra

Pizzeria Ristorante

Comida Italiana / Italian food

Dale un vistazo a nuestras redes sociales
Take a look at our social media

 @zafra.ristorante

Cuéntanos tu experiencia



Google

Síguenos



Instagram

¡Celebra
tus eventos
en la **sala privada** con proyector
de **vídeo y altavoz!**

Hold your events in the private room with
a video projector and a speaker!

Pregunta por nuestros menús
de grupo y reserva en:

Ask about our group menus and
make a reservation:

 +34 670 29 17 50 - +34 932 65 88 39