



menú Navidad nº 1 (mínimo 2 comensales)

Tostita de pan de Pueblo con sardina ahumada,
con tartar de tomate y mini vinagreta de frutas tropicales y fresa liofilizada

Ensalada de cremoso de cabra,
naranja, frutos secos, jamón de pato curado, panceta frita, frambuesas frescas y aliño mostaza de Dijon y miel

Croquetas cremosas de Cecina de León y boletus
sobre cremita de manzana reineta asada

Risotto cremoso de setas
aromatizado al tartufo y con escamas de parmesano

Merluza del Cantábrico en Lomo,
al horno sobre micro juliana de verduritas confitadas y refrito de colitas de langostinos

o

Lomo bajo de entrecot nacional
laminado sobre Parmentier de patata asada a la carbonara y chips crujientes

Canutillos de hojaldre rellenos
con crema pastelera de chocolate blanco y espuma de yogurt con Peta-Zetas

Pan, Agua, Vino D.O Ribera del Duero Viña Tueda Joven o
D.O Rueda Flor Innata, café y copa de Cava Anna de Codorniu para brindar

P.V.P. 32 €

Los menús de navidad incluyen una botella de agua y una de vino por cada 4 comensales o 2 consumiciones de refresco o caña. La elección del menú es a mesa completa y no se sirven para compartir.

Posibilidad de mejora de vinos: Carmelo Rodero 9 meses + 4 €
Finca Resalzo + 3,5 €

Cuatro Rayas 40 Vendímicas + 2 €
Otros vinos consultar



menú Navidad nº 2 (mínimo 2 comensales)

Cremoso de Foie Mi-cuit

con gelatina de Oporto y tostas de pan de nueces y pasas para untar

Ensalada de cogollos, langostinos y pulpo

sobre láminas de tomate Rosa y aliñado con mini vinagreta de frutas tropicales y piparras verdes encurtidas

Jamón Ibérico de cebo de Guijuelo

acompañado de tosta de pan de pueblo y tomate natural rallado con aceite de oliva ecológico

Croquetas cremosas de Cecina de León y boletus

sobre cremita de manzana reineta asada

Bacalao en taco asado

sobre camita de panaderas y pimientos del piquillo caramelizados al ajo arriero

o

Solomillo de Vacuno Mayor

con salsa Demi glasse española y parmentier trufada

Tarta de queso super cremosa al horno

con arena de galleta tostada y helado artesano de yogurt

**Pan, Agua, Vino D.O. Ribera del Duero Viña Tueda Joven o
D.O. Rueda Flor Innata, café y copa de Cava Anna de Codorniu para brindar**

P.V.P. 36 €

Los menús de navidad incluyen una botella de agua y una de vino por cada 4 comensales o 2 consumiciones de refresco o caña. La elección del menú es a mesa completa y no se sirven para compartir.

Posibilidad de mejora de vinos: Carmelo Rodero 9 meses + 4 €
Finca Resalzo + 3,5 €

Cuatro Rayas 40 Vendímicas + 2 €
Otros vinos consultar



menú de Reyes

(mínimo 2 comensales)

Cremoso de Foie Mi-cuit

con gelatina de Oporto y tostas de pan de nueces y pasas para untar

Carpaccio de Pulpo Gallego a Feira

cortado fino y aliñado con AOVE y Pimentón de la Vera

Corazones de Alcachofa de Tudela

salteados con jugo de ave tostado, huevo a baja temperatura y láminas finas de Jamón Ibérico de Guijuelo

Rape en salsa marinera con almeja gallega

en medallones confitados en su salsa y con piñones tostados

o

Solomillo de Vacuno Mayor

con salsa demi-glasee de fondo oscuro, parmentier ahumada y cebollitas francesas asadas

Canutillos de Hojaldre rellenos

de crema pastelera de chocolate blanco y helado artesano de yogurt

Roscón de Reyes Maro Vallés relleno de nata

El menú no incluye bebidas.

Servido solo a mesa completa y previa reserva

P.V.P. 38 €

Menú infantil Especial día de Reyes disponible

información y condiciones

Nuestra elaboración

Todos los platos se realizan la misma mañana del pedido con producto fresco recién llegado. Se entrega al punto justo, listo para aliñar o terminar de manera rápida en el horno para conseguir el punto perfecto. Adjuntamos todo lo necesario para terminar el emplatado de manera fácil y rápida, desde la decoración y salsas a unas breves indicaciones escritas.

Los envases son especiales para la conservación en refrigeración entre 1 - 4 grados y hasta un máximo de 48 horas.

Alergias o Intolerancias

Si tienen cualquier alergia o intolerancia disponemos de información de alérgenos. Además podemos adaptar los platos teniendo en cuenta sus peticiones.

Opciones libre de gluten disponible en más del 95 % de la carta y menús.

La reserva

Las reservas se recogerán bien por teléfono, mail o en el restaurante. Estarán disponibles desde el día 8 de diciembre hasta el 5 de enero. Días 25 y 1 no hay servicio por cierre.

Teléfono 983181397 - Cafeteria.acero@gmail.com

Deberá efectuarse la reserva como mínimo con 48 h de antelación.

Se podrá solicitar abono del 20% del pedido en el momento de la reserva que será descontado el día de la entrega el pago final presentando el ticket de anticipo.

Cocinamos por tí

Los precios de la oferta gastronómica Cocinamos por tí son solo válidos para llevar a casa. Estos platos no se ofertan en carta de restaurante de manera habitual y su precio puede variar si así fuese.

Los menús especiales

Tanto en los menús especiales como el de Reyes, para disfrutar de ellos en el restaurante la reserva deberá ser como mínimo con 24 horas de antelación. Disponibles cualquier día de la semana. Los menús se sirven a mesa completa y se pueden adaptar a cualquier persona intolerante o alérgica.

Precio especial en copas de sobremesa. Consultar condiciones.

Entrega

La entrega de pedidos se efectuará bajo solicitud del cliente en horario de cocina salvo el día 24, 31 y 6 de enero.

Horario de entrega

12:30 a 14:00 y de 20:30 a 22:30

Horario de entrega días 24, 31 y 6

11:00 a 13:00 h.

Pago

El pago podrá efectuarse por transferencia, tarjeta, efectivo o cheques de comida.

Pedidos superiores a 50 € deberá abonarse en el momento de la reserva por cualquiera de las vías disponibles para completar el pedido.