

MENÚ

EJECUTIVO DIARIO

primero a elegir

- Tagliatele salteados al wok con juliana fina de verduritas Thai, ternera macerada al teriyaki, sésamo tostado y brotes de soja frescos
- Ensalada de Cogollos de Tudela sobre láminas de tomate, Bonito del Norte, anchoas y vinagreta de frutas tropicales con Piparras verdes
- Judiones de la Granja estofados a fuego suave con marisco de roca y colitas de langostino
- Tartar de Salmón Ahumado con mango, tomate concassé y mayonesa suave de wasabi
- Arroz meloso de Montaña con conejo, pollo, chancina, verduritas de temporada, setas y su caldo de cocido

plato principal a elegir

- Albóndigas de Bacalao en salsa de curry rojo y chips de patata
- Entrecot nacional trinchado y acompañado de patatas fritas y pimientos
- Pollo de Corral relleno de jamón, queso y tomates secos sobre parmentier y demi glasse de su jugo tostado

postre

- Flan de Queso Mascarpone cremoso con caramelo y chantilly con arena de galleta tostada
- Yogur cremoso griego
- Fruta fresca preparada del señorito
- Helado en vasito con nata

El menú consta de un primero, plato principal, postre, pieza de pan y consumición. Incluye una bebida entre: agua sin gas (500 ml por persona), refresco de Cola o Fanta, copa de vino (D.O. Ribera de Duero Viña Tueda Joven o D.O. Rueda Flor Innata Verdejo o D.O. Cigales Luna) o caña en copa. Resto de bebidas o formatos se cobran a parte. Café no incluido.



Síguenos:



Reserva tu mesa en nuestra web: restauranteacero.com

De lunes a viernes

17 € /pax

+ 1 € suplemento terraza

Si tienes alergias o intolerancia informe a nuestro personal