



Menús de navidad y selección de platos para disfrutar en casa

cocinamos por tí

Una selección de platos ideales para disfrutar en casa. Te facilitamos todo lo necesario en cómodos envases y unas instrucciones sencillas para terminar en 10 minutos en casa y disfrutar con la máxima calidad al momento.

Teléfono de información y pedidos:

983181397





entrantes para compartir y tomar fríos

- Q Ensalada de cogollos, langostinos y pulpo** sobre láminas de tomate Rosa y aliñado con mini vinagreta de frutas tropicales y piparras verdes encurtidas **20 €**
- Q Ensalada de cremoso de cabra**
Con mini fruta fresca, frutos secos, frambuesas y lascas de magret de Pato curado aliñado con nuestra vinagreta especial de Mostaza y miel **16,5 €**
- Q Ensalada Mixta Acero**
Con brotes de lechugas variadas, yemas de espárrago y Ventresca de Atún en Aceite de Oliva **14,5 €**
- Q Cogollos de Tudela en ensalada**
Con láminas finas de tomate maduro de huerta, bonito en aceite de Oliva, anchoas y piquillos con mini vinagreta de frutas de temporada y encurtidos **18,5 €**
- Q Pulpo Premium Gallego**
con mini vinagreta de verduras y encurtidos y camita de patatas **20 €**
- Q Pulpo Premium Gallego a feira**
Sobre patatas en cachelos y aliñado con AOVE y pimentón de la Vera **20 €**
- Q Jamón Ibérico de Cebo "Blázquez" de Guijuelo**
Cortado a máquina finito y acompañado de tostas crujientes de pan de pueblo y tomate natural rallado aliñado **20 €**
- Q Láminas de pavo** en escabeche suave tradicional con juliana de sus verduritas, brotes de lechuga y aliño de frutas y encurtidos en su jugo **18€**
- Q Cecina de León I.G.P.**
Acompañada de tostas de pan crujiente y tomate natural rallado **18 €**
- Q Hojaldre vegetal y salmón ahumado**
su relleno vegetal de brotes de lechuga, tomate, cebolla fresca, el mejor ahumado y mayonesa (Tamaño grande 8-10 raciones aprox.) **38 €**
- Q Anchoas del Cantábrico Selección**
Auténticas Anchoas certificadas en aceite de Oliva acompañadas de nuestra guarnición de fruta, pan crujiente y queso para preparar en casa **18 €**
- Q Tortilla rellena de Pincho Donostiarra o de queso fundido y Jamón (8-10 Pinchos)** **20 €**
- Q Tortilla de Patata tradicional (8 Pinchos)** **15 €**
- Q Steak tartar de Solomillo**
Picado a cuchillo al momento, aliñado al estilo acero con Mostaza de Dijon y con sus tostas crujientes **19 €**
- Q Tataky de Atún Rojo del Mediterráneo**
Sobre camita de juliana de Verduritas a la soja Picante alga Wakame y salsa Ponzu (200 gr) **18,5 €**



entrantes para compartir y tomar caliente

Q Corazones de Alcachofa de Tudela

Confitados en Veloutte suave y con huevos a baja temperatura 70 ° y lascas de Jamón Ibérico de Guijuelo 20 €

Q Tostas de Foie a la sartén

Acompañado de reducción de PX con brotes sueves verdes 20 €

Q Langostinos salvajes guisados

A la bilbaína con vino Oloroso por kg 40 €/ kg

Q Mejillones Gallegos

Salteados en salsa Blanca al estilo Menier (mínimo 2 raciones) 15 €

Q Mejillón Gallego guisado

En salsa roja picantita (mínimo 2 raciones) 15 €

Q Croquetas de Jamón Ibérico

Elaboradas en nuestra cocina, cremosas y crujientes (8 unidades) 8 €
(Pueden solicitarlas sin freír para acabar en casa al gusto)

Q Croquetón de pollo asado

(3 unidades) 12 €
(Pueden solicitarlas sin freír para acabar en casa al gusto)

Q Nuestras Patatas Bravas 2.Acero

Patatitas de huerta castellana confitadas, especiadas y crujientes con nuestra salsa especial rosa ahumada y picante de Siracha 8 €

Q Mollejas de cordero

Salteadas a la sartén con setas a la plancha, trigueros y jamón ibérico 18 €

Q Almeja Babosa Gallega con alcachofas,

salteadas a la sartén con refrito picantito para mojar 30 €



carnes y hamburguesas gourmet

Q Pluma de Ibérico

Braseada al Teriyaky, frutos rojos frescos y marca de mango a la pimienta 350 gr 20 €

Q Solomillo de ternera lechal y salsa española

250 gr en medallón al punto con demi-glasse de salsa española y patatas asadas 22 €

Q Carrilleras de Ibérico glaseadas

A la soja sobre cremita de parmentier y chips de boniato (mínimo 4 und) 16 €

Q Solomillo de Vacuno Mayor

250 gr con medallón de foie, manzanas asadas y salsa dulce 24 €

Q Solomillo de Ternera con Pimientos

250 gr en medallón al punto con pimientos rojos asados y confitados 22 €

Q Chuleta de Vaca Madurada al peso

Atemperada, marcada y trinchada para terminar en horno en casa. Acompañada de Guarnición de patatas y pimientos 45 € / kg (mínimo 1 kg)

Q Hamburguesa Francesa

220 gr de Carne de Vaca Madurada de Oyarzun , cebolla caramelizada y medallón de foie en pan de Vidrio artesano acompañado de patatas fritas 15 €

Q Hamburguesa Castellana

200 gr de Carne de ternera fresca nacional, cebolla caramelizada, Bacon y cuñas de queso Curado de Oveja Castellano en pan de Vidrio Artesano y con patatas fritas 14 €

Q Hamburguesa Italiana

200 gr de Carne de ternera trufada, tomates secos en aceite, brotes de lechuga y Burrata de Búfala con Pesto de Piñones en pan de Vidrio Artesano y con su guarnición 14,5 €

Asados al horno tales como Lechazo,
Cochinillos, Cabrito... consultar



pescados y mariscos

Q Merluza del Cantábrico rellena de Txangurro

300 gr, asada al horno con su salsa y almeja babosa gallega (mínimo 2 und) 25 €

Q Merluza del Cantábrico

Fresca en suprema de 300 gr, asada al horno con langostinos salvajes (mínimo 2 und) 20 €

Q Bacalao Vizcaina

En taco guisado a baja temperatura en su salsa 300 gr (mínimo 4 raciones) 18 €

Q Bacalao confitado con Boletus Edulis

Y setas confinadas 300 gr 22 €

Q Rape en salsa de Azafrán con Almejas

Y piñones de Pedrajas cortado en medallones limpios 300 gr (mínimo 4 raciones) 25 € und

Q Rape en salsa de Carabineros

fileteado en medllones y su carabinero XXL 300 gr (mínimo 4 raciones) 35 € und

Q Pescado salvaje al horno

Acompañado de su guarnición de panaderas (consultar variedad y precio)

Q Tatakya de Atún Rojo del Mediterráneo

Sobre camita de juliana de Verduritas a la soja Picante, alga Wakame y salsa Ponzu (200 gr) 18 €

Q Langostinos salvajes Guisados al oloroso

Confitados en refrito Bilbaína con guindilla Vasca y vino oloroso 45 € / kg



arroces

Q Arroz meloso de guiso de Chipirones
Con verduritas, pimiento choricero y fondo
de pescado de roca **18 €**

Q Rissotto de setas y Hongos silvestres
Aromatizado al tartufo y soja y con escamas
de parmesano **18 €**

Q Arroz negro de sepia y langostino
En paellero, seco y acompañado
de Ali olí **20 € ración /Mínimo 2**

Q Paella de Marisco Gallego
Con langostino salvaje, calamar,
chipirón, almeja, mejillón,
cigala **20 € ración /Mínimo 2**

Q Arroz Caldoso o seco de Bogavante
28 € / Ración Mínimo 2

Q Arroz a banda
con fumet de pescado de roca, langostinos,
sepia y pulpo **20 € ración /Mínimo 2**

**Q Caldereta de arroz caldoso
de Marisco**
Con marisco de roca, almejas, cigala y
bogavante **24 € ración /Mínimo 4**

**Q Caldereta de Langosta del
Mediterráneo con arroz**
500 gr de langosta
por persona **65 € ración /Mínimo 4**

Todos los arroces se elaboran con fumet
recién elaborado y marisco fresco

Se solicitara una fianza de 10 € por paellero y cazuela



postres

Q Tarta de Manzana Reineta y hojaldre

De ración, lista para hornear al momento en casa
(Pedido mínimo 2 ud.) 5,5 €

Q Tarta especial de queso Cremosa

Al estilo Cántabro con fresas confitadas
en vino dulce
Ración 6 € /Tarta entera 40 € 14-16 raciones

Q Milhojas de Hojaldre Caramelizado Crujiente

Con crema pastelera de Chocolate Blanco,
frutos secos y frambuesa 5 €

Q Browni de Chocolate negro

Con arena de galleta tostada y salsa de chocolate
caliente con peta zetas 6 €

Q Panache de Frutas de Temporada y tropicales

Pelada, cortadita y con frutos rojos frescos
ración 5 €

Q Tarta de Chocolate negro

Cremosa y con un ligero aroma al Brandy..... 6 €

Además contamos con una amplia carta de vinos,
cavas y champagne con un descuento para llevar
del 15 % sobre el precio establecido en carta



menú Navidad nº 1

Croqueta semi fluida de Cecina de León

con su velo y crema de manzana reineta asada

Ensalada de cremoso de cabra,

sobre brotes de lechuga variados, nueces, naranja, frambuesas frescas y jamón de pato con aliño de vinagreta francesa

Carpaccio de Picaña de Angus madurada

con mini tartar de encurtidos, tomates secos aliñados y cremoso de parmesano con brotes verdes de Mostaza

Arroz cremoso de guiso de chipirones

con sofrito de verduritas, choricero y marca de Ali oli

Lomo bajo de Vaca Nacional

trinchado con milhojas de patata asada a la crema

o

Bacalao en taco al horno

sobre camita de juliana de verduritas orientales y refrito de ajetes tiernos

Tarta de chocolate negro fundente

sobre cremita inglesa y helado artesano de toffe

Pan, Agua, Vino D.O Ribera del Duero Viña Tueda Joven o D.O Rueda Flor Innata y café

P.V.P. 38 €

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
a mesa completa:

Carmelo Rodero 9 meses + 5 €
Finca Resalso + 4,5 €

José Pariente + 5 €
Otros vinos consultar

Menú disponible todos los días previa reserva ,en servicio de comidas y cenas .Opciones sin gluten disponible



menú Navidad nº 2

Mini brioche de mantequilla

relleno de rabo estofado, cebolla morada encurtida y crema de yogur especiada

Croquetón semi líquido de pollo asado

con ali oli de ajo caramelizado y brotes suaves

Timbal de langostinos

sobre lechugas variadas, mango, aguacate, tartar de tomate Concasse y mini vinagreta de encurtidos y verduritas en brunoix

Jamón Ibérico de guijuelo Blázquez cortado finito

y acompañado de pan de cristal y tomate natural con Aceite de oliva Ecológico

Solomillo de Ibérico en medallones

al punto sobre parmentier y salsa española con cebolletas agridulces glaseadas

o

Merluza fresca del Cantábrico

a la Donostiarra rellena de Txangurro y Boletus Edulis

Tarta de queso cremoso al horno

con salsa suave de Toffe, arena de galleta tostada y helado de frambuesa y yogur

Pan, Agua, Vino D.O Ribera del Duero Viña Tueda Joven o D.O Rueda Flor Innata y café

P.V.P. 42 €

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 a mesa completa:
Carmelo Rodero 9 meses + 5 €
Finca Resalco + 4,5 €

José Pariente + 5 €
Otros vinos consultar

Menú disponible todos los días previa reserva ,en servicio de comidas y cenas .Opciones sin gluten 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.