

Menú | ejecutivo diario

primeros

- Alubias pintas estofadas a fuego lento con codornices picantonas
- Ensalada Cesar con lechuga romana, costrones de pan y langostinos fritos
- Arroz meloso de la Abuela empedrado con conejo, pollo, chancina, sus verduritas y setas de temporada
- Pelea de huevos rotos con gambones al ajillo y salsa Rosa ahumada
- Guisote de Purrusalda tradicional con lascas de Bacalao y Chips de puerro
- Brioche de Oreja de Gorrino a la plancha y salsa Brava 2.Acero

platos principales

- Lomo de lubina al horno con refrito de ajos y panaderas
- Mini Cachopos con queso fundido, cebolla caramelizada, piquillos y su cesta de patatas fritas
- Entrecot de vaca trinchado acompañado de patatas caseras y pimientos verdes + 4 euros
- Carrilleras estofadas, demi glasse de su salsa y parmentier de coliflor asada

postres

- Tarta fría de queso al caramelo con galleta María
- Xuxo relleno de crema con salsa de Vainilla y canela
- Yogur griego casero
- Fruta fresca del señorito
- Copita de helado al gusto

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 Roble 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.

Menú sujeto a disponibilidad // Envases para llevar 0,80 la unidad



Reserva tu mesa en nuestra web: restauranteacero.com

De lunes a viernes laborables

Síguenos:



19,5

€/pax

Si tienes alergias o intolerancia informe a nuestro personal

+ 1 € suplemento terraza

