

Menú | ejecutivo diario

primeros

- ▣ Raviolis de Pasta fresca rellena con salsa de pera y cecina, cremoso de queso azul y rúcula fresca
- ▣ Canelones gratinados de dos carnes con hongos
- ▣ Judiones de la granja estofados con gambas y fondo de marisco de roca
- ▣ Ensalada de langostinos con lechugas variadas, endivias, cherrys confitados y minivinagreta de encurtidos y piña
- ▣ Tostadas de escalivada a la llama templada con anchoas del Cantábrico
- ▣ Huevos rotos con Paletilla Ibérica y pimientos verdes salteados

platos principales

- ▣ Fish and chips de pescado del día con mayonesa de lima limón
- ▣ Albóndigas de ternera en su salsa, parmentier y chips crujientes
- ▣ Entrecot de Vaca Trinchado con patatas y pimientos verdes +4 € suplemento
- ▣ Secreto de Guijuelo braseado, patatas artesanas y chimichurri de mojo rojo

postres

- ▣ Tarta de chocolate negro Belga con espuma de chantillí al ron
- ▣ Yogur cremoso griego con mermelada
- ▣ Fruta fresca preparada del señorito
- ▣ Helado en vasito con nata
- ▣ Tiramisú de mascarpone con crema de Baileys en vasito

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.

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



Reserva tu mesa en nuestra web: restaurantecero.com

Síguenos:



De lunes a viernes laborables

19,5 € /pax
+ 1 € suplemento terraza

Si tienes alergias o intolerancia informe a nuestro personal

