

Menú ejecutivo diario

primeros

- Rigattoni a la boloñesa gratinada al horno con bechamel ligera de queso parmesano
- Lentejas Castellanas con verduritas y mini costillas
- Tortilla de Cocinero Vago con lascas de bacalao a baja temperatura, cebolla caramelizada y piparras
- Arroz meloso de guiso de chipirones, mejillones, pulpo y gambas con fondo de marisco de roca
- Judías verdes, patata y zanahoria al ajo arriero con daditos de Jamón
- Ensalada de Cogollos con vinagreta de tomate, encurtidos y bonito del Norte



platos principales

- Entrecot de Vaca Trinchado con patatas y pimientos verdes + 4 € suplemento
- Brochetas de salmón fresco, verduritas y cous cous Mediterráneo
- Solomillo Ibérico al punto, salsa de Shitake y parmentier
- Hamburguesa de ternera a un pan con queso fundido, cebolla caramelizada, pepinillos y cesto de patatas artesanas

postres

- Natillas caseras de chocolate blanco con galleta caramelizada y frutos secos
- Yogur cremoso griego casero
- Carrot Cake con salsa de vainilla
- Helado artesano en vasito con nata
- Fruta fresca preparada del día

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 Tuelda 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

Síguenos:



Si tienes alergias o intolerancia informe a nuestro personal

De lunes a viernes laborables

19,5 € /pax

+ 1 € suplemento terraza