

MENÚ GASTRONÓMICO DE FIN DE SEMANA

mes de marzo de 2026

APERITIVO

Croqueta de Gambas al ajillo con Ali olí

AL CENTRO

Ensalada variada de Cogollos con Bonito del Norte, anchoas y Pimientos asados, aliñada con mini vinagreta de encurtidos, tomates aliñados y Piparras

Rigattoni con Ragout de rabo de Toro, gratinados con bechamel ligera de Parmesano

A ELEGIR ENTRE

Magret de Pato braseado con salsa de Oporto, ciruelas y patatas chips

Bacalao Skrey de temporada en lomo con ajada Bilbaína y verduritas salteadas

Albóndigas de Chuletón de Vaca Madurada, su demi-Glasse y parmentier

POSTRE A ELEGIR

Tarta especial de Chocolate Belga

Milhojas de Hojaldre caramelizado y crema pastelera tostada

P.V.P 38€ /Comensal

Bodega a parte

Envases para llevar no incluidos en el precio

Síguenos:



Reserva tu mesa en nuestra web:
restauranteacero.com

MENÚ INFANTIL

Arroz con tomate /
Patatas fritas / Escalopines /
Croqueta de Jamón /
Copa de helado al gusto /
Refresco-agua

P.V.P 25€ /Comensal

