

# 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 Chuleton 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](http://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**

Q · C · E · C · O