

jornadas CARNIVORAS 2026

del 11 de octubre al 1 de noviembre

Menú especial

Croquetas súper cremosas de Rabo de Toro estofado
con crema de manzana reineta asada.

Brioche de mantequilla con Costilla melosa de Angus
deshuesada y cocinada a baja temperatura
con salsa tartara y nube de parmesano

Carpaccio de Picaña de Vaca Nacional "Discarlux" madurada 65 días
con AOVE, escamas de sal y aceite de Trufa

Albóndigas de Chuletón de Vacuno Mayor, demi glasé y parmentier

Chuleta de Sidrería de Vaca de Cantabria,
con maduración de más de 45 días servida a la piedra
acompañada de patatas o ensalada verde (1 kg Aprox para 2 personas)

Canutillos de Hojaldre rellenos
de mousse de café y espuma de chantilly

P.V.P 45 € /Comensal (mínimo 2 personas)
No incluye bebidas

Incluye Botella Vino Crianza D.O Ribera del Duero Viña Tueda para comidas iniciadas entre las 13 h y las 13:30

Disponible todos los días .Días de diario previa reserva

Síguenos:



Reserva tu mesa en nuestra web: restauranteacero.com

acero