

MENÚ "Ciro's" Nº 1

ENTRANTES

Calamares Fritos a la Andaluza

"Mix" de Croquetas Caseras Variadas

Campana de Pulpo Ahumado al Romero Silvestre

PLATO PRINCIPAL

Filetes de Lenguado con Salsa de Almendras

o

"Rabo de Toro" al Estilo Cordobés con Puré de Trufa Negra

POSTRE

"Cardenal de Lloseta" Relleno de Bombón "Ferrero-Rocher"

BEBIDAS

Agua, Cañas, Refrescos

Vino Blanco "Verdejo"

Vino Tinto de Crianza Rioja

Cava "Anna de Codorniu"

Cafés

PRECIO

45 €

(IVA Incluido)



MENÚ "Ciro's" Nº 2

ENTRANTES

Calamares Fritos a la Andaluza
" Mix " de Croquetas Caseras Variadas
Campana de Pulpo Ahumado al Romero Silvestre

PLATO PRINCIPAL

Filetes de Gallo de San Pedro Frito
con Crujiente de Cebolla
o
Cochinillo Lechal Asado
con Guarnición de Patatón de Sa Pobla

POSTRE

Tarta Casera de Plátano con Dulce de Leche " Banoffee "

BEBIDAS

Agua, Cañas, Refrescos
Vino Blanco "Chardonnay"
Vino Tinto de Crianza Rioja
Cava "Anna de Codorniu"
Cafés

PRECIO

50 €

(IVA Incluido)



MENÚ "Ciro's" Nº 3

ENTRANTES

Calamares Fritos a la Andaluza
" Mix " de Croquetas Caseras Variadas
Campana de Pulpo Ahumado al Romero Silvestre

PLATO PRINCIPAL

Suprema de Bacalao Gratinado
con Gambas y Allioli de Azafrán

o

Paletilla de Cordero Lechal
Servida con Puré de Trufa Negra

POSTRE

"Tiramisú" al Trifásico de Baileys
con Mango Tropical y Coco

BEBIDAS

Agua, Cañas, Refrescos
Vino Blanco "Albariño"
Vino Tinto de Ribera del Duero
Cava "Anna de Codorniu"
Cafés

PRECIO

55 €

(IVA Incluido)

